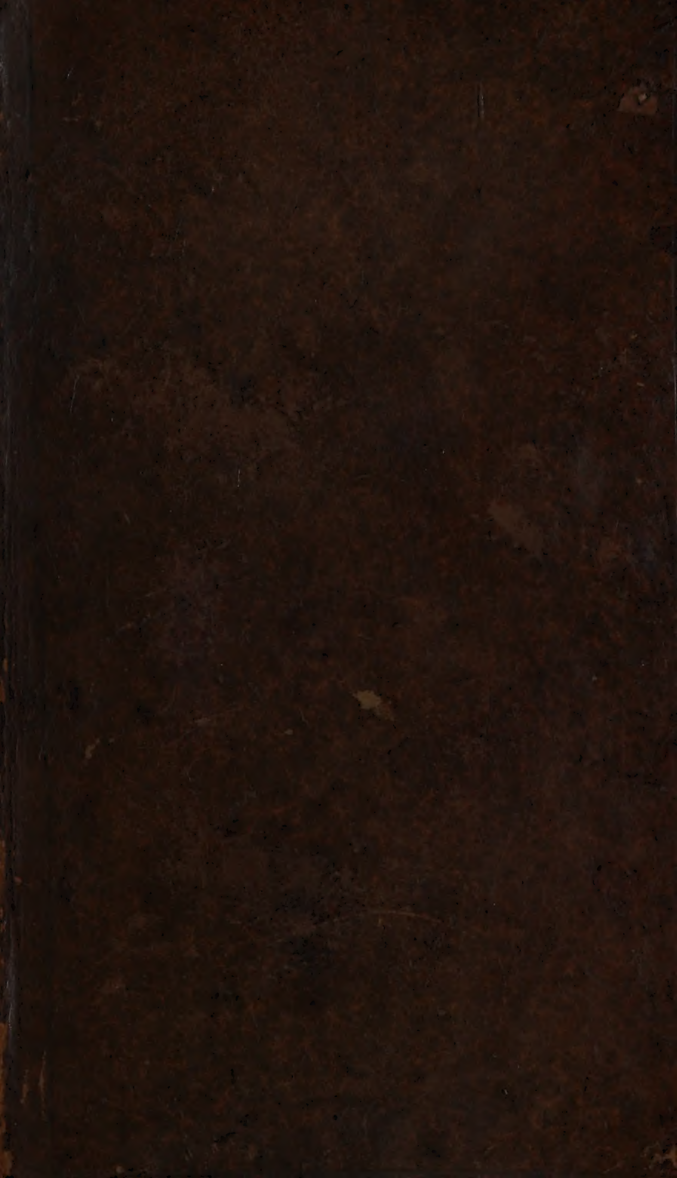


# LE NOUVEAU CUISINIER ROYAL ET BOURGEOIS,

*OU*

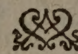
## CUISINIER MODERNE.

QUI APPREND A ORDONNER TOUTE ſorte de Repas en gras & en maigre, & la meilleure maniere des Ragoûts les plus délicats & les plus à la mode; & toutes ſortes de Pâtiſſeries : avec des nouveaux deſſeins de Tables.

Par M. MASSIALOT.

*Ouvrage très-utile dans les Familles, aux Maîtres d'Hôtel & Officiers de Cuiſine.*

TOME II.



A PARIS,

Chez la Veuve PRUDHOMME, au Palais, au ſixiéme Pilier de la Grand'Salle, vis-à-vis l'Eſcalier de la Cour des Aides, à la Bonne-Foy couronnée.

M. DCC. XXXVIII.

*AVEC PRIVILEGE DU ROY.*



LE NOUVEAU

# CUISINIER ROYAL ET BOURGEOIS.

## SUITE DE L'INSTRUCTION

EN FORME DE DICTIONNAIRE,

*Enseignant la maniere d'apprêter toutes sortes de viandes grasses & maigres.*

## P.

### PAIN.



N fait diverses Entrées qu'on appelle Pain, comme Pain au Jambon, Pain de Perdrix, Pain au Veau, Pain d'Espagne, & autres. Voici la maniere de les faire.

## *Pain de Veau.*

Prenez de la roüelle de Veau, coupez-la par tranches bien minces; que vous battrez avec le dos d'un coûteau. Vous en prendrez à proportion du plat que vous voulez faire. Après il faut prendre d'autre roüelle de Veau, & la bien hacher avec du lard blanchi, de la graisse blanchie, du Jambon cuit, toutes sortes de fines herbes, la chair d'un estomac de Chapon & de Perdrix; un peu de truffes hachées, & de champignons & mousserons aussi hachez; tout cela bien assaisonné de toutes sortes de fines épices, & mêlé d'un peu de crême de lait. Il faut avoir une casserole ronde; y arranger des bardes de lard; y mettre la moitié des tranches de Veau battuës, & ensuite la farce. Il faut achever de couvrir au-dessus de la même maniere que dessous, en sorte que la farce soit bien enfermée. Ensuite mettez à la braise bien couvert, feu dessus & dessous, & le faite bien cuire. On peut mettre dans la farce une petite pointe d'ail. Il faut servir chaudement, ayant bien dégraissé, & dressé votre plat proprement & avec adresse.

On peut ſervir ce Pain de Veau, aux poids & aux aſperges, quand c'en eſt la ſaiſon.

Voici la maniere de faire le ragoût de pois. Paſſez vos pois dans une caſſerole, avec du beurre frais, & un bouquet, aſſaiſonné de poivre & de ſel, & y mettez une pincée de farine, en leur faiſant faire deux ou trois tours, & les moüiller de jus, & les laiſſez mitonner à petit feu : étant cuit, il faut les achever de lier avec un coulis de Veau, & de Jambon. Votre pain de Veau étant cuit, vous le retirez de dedans ſa caſſerole, & le mettez égouter, & en ôtez les bardes de lard, & le mettez mitonner dans votre ragoût de pois ; enſuite vous le dreſſerez dans un plat, & jettez votre ragoût de pois par deſſus, & le ſervez chaudement pour entrée. L'on le ſert avec un ragoût d'aſperges en petits pois ; les aſperges étant coupées, vous les faites blanchir dans de l'eau boüillante, & les paſſez de même que les pois.

L'on ſert auſſi le Pain de Veau, avec un ragoût de concombre dans la ſaiſon, ou bien avec un ragoût de chicorée, une autre fois avec un ragoût de petits champignons.

## *Pain d'Eſpagne.*

Il faut prendre des eſtomacs de Perdrix rôties, les bien hacher, & une poignée de Piſtaches bien échaudées, piler bien le tout dans le mortier. On y met trois ou quatre jaunes d'œufs, ſuivant votre plat, & de bon jus de Veau; le tout bien délayé dans le mortier, & paſſé dans l'étamine, comme ſi c'étoit de la crême à l'Italienne. Etant bien paſſé, il faut verſer le tout dans un plat, & le mettre ſur des cendres chaudes, avec un couvercle de tourtiere par-deſſus, & y mettre feu deſſus & deſſous, juſqu'à ce qu'il ſoit bien pris. Il faut le faire porter ſur table par une perſonne adroite, de peur qu'il ne ſe rompe en s'ébranlant: ſervez chaudement.

## *Pain au Jambon.*

Paſſez vos tranches de Jambon comme ci-devant, hors qu'il n'y faut point de champignons, ni les paſſer par l'étamine. Etant cuit, s'il n'eſt pas aſſez lié, on y mettra un peu de coulis de Pain. Il faut avoir un Pain de Potage, le fendre par le milieu; de maniere que les deux

croûtes, dessus & dessous, soient entieres, ôtez la mie de dedans, & faites-le secher & prendre couleur à l'air du feu, ou au four, qu'il soit roux. Quand on sera prêt à servir, prenez les deux croûtes, joignez-les ensemble dans un petit plat, les ayant fait un peu tremper dans la sausse; mettez votre ragoût dedans, & la sausse entre deux, & garnissez votre pain de tranches de Jambon, & jettez le jus par-dessus le pain; servez chaudement pour Entremets.

### *Autre Pain au Jambon.*

Prenez un petit Pain bien chapelé; faites-y un trou par-dessous, & gardez le morceau de l'ouverture, pour le boucher après: ôtez-en toute la mie, & remplissez votre Pain d'un hachis de Perdrix. Vous trouverez la maniere de faire le hachis à la lettre H. Votre pain étant plein, vous le fermez avec le morceau que vous avez ôté, & le ficelez en croix, de peur que le morceau ne tombe; & le faites tremper dans du lait pendant un demi-quart-d'heure, & le retirez sur une assietre pour le laisser égouter: ensuite vous le faites frire, & le mettez dans le plat que vous voulez

servir. Vous avez un ragoût de Jambon, que vous faites ainsi. Prenez de petites tranches de Jambon, que vous battez bien, & les mettez au fond d'une casserole, & les faites suer comme un jus de Veau; étant attaché, vous y mettez un peu de lard fondu, avec une pincée de farine; & remuez bien le tout ensemble pendant un moment, & le moüillez d'un jus de Veau, & l'achevez de lier d'un coulis. Voyez qu'il soit d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe. L'on peut mettre un moment votre Pain frit dans le ragoût; ensuite le remettre dans votre plat que vous voulez servir, & le garnir de vos tranches de Jambon, & jetter le jus par-dessus, & le servir chaudement pour Entremets.

*Pain de Perdrix.*

Faites rôtir des Perdrix; étant cuites, desossez-les, & y mettez du lard blanchi, une couple de tetines de Veau blanchies, un peu de Jambon, champignons, truffes, ciboules & persil, assaisonné de sel, de poivre, fines herbes, & fines épices, quatre à cinq jaunes d'œufs cruds, de la mie de pain trempée dans de la crême: hachez le tout ensemble, & les pi-

lez dans le mortier ; enſuite dreſſez la figure d'un pain dans un plat d'argent ou tourtiere de votre farce, en lui laiſſant un trou dans le milieu : vous prenez une Perdrix cuite à la broche, que vous coupez en petits filets : paſſez quelques champignons & truffes vertes dans une caſſerole, avec un peu de lard fondu, & les moüillez de jus de Veau & d'eſſence de Jambon, & les dégraiſſez bien, & les liez d'un coulis : enſuite vous mettez vos filets dans le ragoût. Voyez qu'il ſoit d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe, & le mettez refroidir, & le vuidez dans votre pain, que vous avez préparé, & l'achevez de couvrir de la même farce, & le frottez d'un œuf battu, & le panez d'une mie de pain bien fine, & le mettez cuire au four, qu'il ait une belle couleur ; & le ſervez chaudement pour Entrée.

### *Pain aux Mcuſſerons.*

Il faut prendre un pain qui ſoit bien rond & qui ne ſoit point ouvert, & y faire une ouverture par deſſous, & en garder le morceau, & en ô er la mie le plus que l'on pourra, & le remplir d'un hachis de Perdrix ou d'autre, & le refermer avec le morceau que vous en

avez ôté, & le ficelez de peur que le morceau ne tombe; ensuite le faire tremper dans du lait, & le faire frire dans du sain-doux, qu'il prenne une belle couleur. Prenez une poignée de Mousserons; mettez-les mitonner dans une casserole, avec de l'essence de Jambon; étant cuits, liez-les d'un coulis de Veau & de Jambon. Voyez que le ragoût soit un peu ample en sausse: mettez mitonner un moment le Pain dans le ragoût; retirez-le, & dressez-le dans un plat; ôtez-en la ficelle; voyez que le ragoût soit d'un bon goût, & le jettez par-dessus, & le servez chaudement pour Entremets.

L'on fait des Croûtes aux Mousserons; c'est-à-dire, il n'y a qu'à prendre un Pain chapelé, & en couper des croûtes de la grandeur d'un écu, & les mettre tremper dans du lait, & ensuite les frire, qu'elles prennent une belle couleur, les laisser égouter, les dresser proprement dans un plat, & jetter le ragoût de Mousserons par-dessus & les servez chaudement pour Entremets.

### *Pain aux Champignons.*

Il faut farcir votre Pain de même que celuy aux Mousserons, & le faire frire.

Faites un ragoût de Champignons ; prenez deux à trois poignées de petits champignons bien épluchez, & les passez dans une casserole, avec un peu de lard fondu, & les moüillez d'un jus de Veau, & les assaisonnez de sel, de poivre, & d'un bouquet, & les laissez mitonner, & les bien dégraisser, & les lier d'un coulis de Veau & de Jambon, & mettre mitonner le Pain un moment dedans, & le retirer, & le dresser dans un plat, & jettez le ragoût par-dessus, & le servez chaudement pour Entremets.

L'on fait des Croutes aux Champignons, de la même maniere que ceux aux Mousserons.

## *Pain aux Truffes.*

Le pain étant farci & frit de même que celui aux mousserons, faites un ragoût; vos truffes étant bien pelées & lavées, coupez-les par tranches, & les mettez dans une casserole ; & les moüillez d'un jus de Veau, & les laisser mitonner à petit feu; étant cuites, les lier d'un coulis de Veau & de Jambon, & assaisonné de sel & de poivre : Mettez mitonner un moment le pain, & le retirez & le dressez sur un plat, & jettez votre

ragoût de Truffes par-dessus, & le servez chaudement pour Entremets.

L'on fait des Croûtes aux Truffes de la même maniere que ceux aux Mousserons.

### *Pain aux Morilles.*

Votre pain étant farci & frit de même que celuy aux mousserons, il faut couper vos Morilles en deux, ou en quatre, les laver en plusieurs eaux, à cause du sable, & les passer avec un bouquet dans une casserole, avec un peu de lard fondu, & les assaisonner de sel & de poivre, & les moüillez de jus, & les laisser mitonner à petit feu, & les bien dégraisser; & les lier d'un coulis de Veau & de Jambon: Mettez mitonner le pain un moment, & le retirer, & le dresser sur un plat: voyez que le ragoût soit d'un bon goût. Faites un cordon de vos Morilles autour de votre pain, & jettez le jus par-dessus, & le servez chaudement pour Entremets.

L'on sert des Croûtes aux Morilles de la même maniere que ceux aux mousserons.

### *Pain aux pointes d'Asperges.*

Coupez la quantité qu'il faut pour un

plat, & pour emplir un petit pain de pointes d'Asperges, & les faites blanchir dans de l'eau boüillante, & les retirer, & les faites égouter, & les passez dans une casserole, avec de bon beurre frais, un bouquet, & assaisonné de sel & de poivre; & y mettez un peu de farine, & leur faites faire quatre à cinq tours sur le fourneau, & les moüillez d'un jus de Veau : étant cuites, délayez une couple de jaunes d'œufs avec de la crême; & liez vos pointes d'Asperges, & y mettez un peu de sucre: voyez que le ragoût soit d'un bon goût. Il faut prendre un pain bien chapelé, & y faire une ouverture dessous, & en oter bien la mie, & le remplir du ragoût de pointes d'Asperges, & le reboucher du morceau de Pain que vous en avez ôté; & le ficeler, & le mettre tremper dans du lait, & le retirer, & le laisser égouter, & le faire frire dans du sain-doux, qu'il prenne une belle couleur, & le mettez mitonner dans le ragoût de pointes d'Asperges. Il faut que la sausse du ragoût soit un peu longue : Retirez votre pain, & le dressez dans un plat, & jettez votre ragoût par-dessus, & le servez chaudement pour entremets.

L'on fait de même un pain aux pois.

### *Pain à la Crême.*

Mettez une cuillerée d'argent de farine de ris dans une casserole, & la délayez avec un peu de lait, & cinq jaunes d'œufs, & achevez de délayer de lait la valeur d'un demi-septier, & un demi-septier de crême, & un peu de sucre à proportion de ce qu'il en faut, un morceau de canelle en bâton, & un peu de sel, & faites cuire votre crême sur un fourneau, en la remuant toujours, lorsqu'elle boût; retirez-la, & y mettez de l'écorce de citron verd hachée; quelques biscuits d'amandes ameres; & la laissez refroidir. Prenez un Pain bien chapelé, & en ôtez bien la mie, & remplissez le Pain de crême, & refermez le trou, & le mettez tremper dans du lait un demi-quart-d'heure, & le retirez, & le dresser dans un plat d'argent, ou tourtiere, & le sucrez, & le piquez par-tout de lardons d'écorce de citron verd, & le mettez au four, qu'il prenne une belle couleur, & le retirer, & le servez chaudement pour Entremets.

L'on fait des petits Pains à la crême de la grosseur d'un œuf; étant bien chapelez, vous y faites un petit trou par-def-

ſous, & en ôtez bien la mie, & les remplir de la même Crême qu'il eſt marqué ci-deſſus; & les refermer, & y mettez une ficelle en croix, & les faire tremper dans du lait, & les retirer, & les mettre égouter, & les faire frire dans du ſain-doux, ou beurre rafiné, qu'ils prennent une belle couleur; les retirer, & en ôter la ficelle, & y râper du ſucre deſſus, & les glacer avec la pêle rouge, & les ſervir pour un plat d'Entremets, ou pour garniture.

## PATEZ.

Il y en a de pluſieurs ſortes, tant en gras qu'en maigre; les uns ſe ſervent froids pour Entremets, & les autres chauds pour Entrées. Voici la maniere de préparer la Pâte.

### *Pâte biſe, pour les Pâtez de Jambon, & groſſe venaiſon.*

Prenez un boiſſeau de farine de ſeigle, pêtriſſez-la avec de l'eau un peu chaude; mettez-y un peu de ſel menu, & demi-livre de beurre frais: faites votre Pâte un peu ferme, & formez votre abaiſſe avec le rouleau de l'epaiſſeur d'un bon pouce.

*Pâte blanche pour les gros Pâtez qui se mangent froids.*

Mettez un demi-boisseau de fleur de farine de froment sur une table bien nette : faites une fosse dans le milieu, & mettez-y deux livres de beurre frais & trois onces de sel bien menu, & un demi-septier ou environ d'eau tiede ; maniez le tout ensemble & en formez votre Pâte ; si elle est trop forte, vous y ajoûterez encore un peu d'eau pour la rendre plus maniable ; ensuite formez-en votre abaisse avec le rouleau. On doit y mettre plus de beurre en Hiver qu'en Eté, parce que le froid la rend plus séche & plus difficile à manier.

Si vous la voulez rendre plus fine, vous y mettrez trois livres de beurre, & observerez la même chose comme ci-dessus.

*Pâte feüilletée.*

Mettez trois livres de fleur de farine sur votre table ; faites votre Pâte avec de l'eau froide, mettez-y un peu de sel menu, & si vous voulez quelques jaunes d'œufs ; pêtrissez-la & la rendez maniable, ensuite faites-en une abaisse avec

votre rouleau à l'épaisseur d'un pouce : vous la couvrez ensuite de deux livres & demie de beurre frais, & renversez l'un des bouts sur l'autre, de telle maniere que le beurre soit en dedans ; vous la détendrez une seconde fois avec le rouleau en la poudrant de farine dessus & dessous, pour qu'elle ne tienne pas à la table : la replier & la détendre derechef, continuant ainsi jusqu'à cinq ou six fois. Elle est bonne à faire des Pâtez d'assiette de Veau, de Pigeonneaux, de beatilles, & autres à manger chaud ; elle peut aussi servir à faire des Tourtes de confitures, & autres pieces de four.

### *Pâté chaud de Perdrix, Becasses, &c.*

Il faut avoir deux Perdrix, & deux Becasses ; les Perdrix, les bien vuider & garder le foye ; retrousser les unes & les autres proprement, & les battre sur l'estomac avec un rouleau : ensuite les piquer de gros lard & Jambon assaisonnez de poivre, sel, fines herbes & fines épices ; les ayant piquées, fendez-les par le dos ; pilez les foyes de vos Perdrix, avec du lard rapé, champignons, truffes, ciboule & persil, & assaisonné d'un peu de sel, poivre, fines herbes & fines épices ;

étant bien pilez, vous en farcissez les corps de vos Perdrix & Becasses; il faut encore hacher & piler du lard, faire une pâte composée d'un œuf, de bon beurre & farine, & un peu de sel. Formez deux abaisses, jettez-en une sur du papier beurré; prenez du lard pilé dans le mortier, & l'étendez proprement sur l'abaisse. Assaisonnez vos Perdrix & Becasses, & rangez-les rondement; il faut leur avoir cassé tous les os. Mettez-y quelques truffes & champignons, une feüille de laurier, le tout bien couvert de bardes de lard. Enfoncez votre autre abaisse rondement; fermez bien les bords tout autour, dorez votre Pâté & le mettez au four, prenant garde au feu. Etant cuit, retirez-le & ôtez le papier de dessous: ayez un bon coulis de Perdrix, quelques ris-de Veau, champignons & truffes; coupez le couvercle du Pâté, levez toutes les bardes de lard, dégraissez-le bien, pressez un jus de citron; & quand il faudra servir, jettez le tout dans le Pâté bien chaudement, couvrez-le, & le servez en même-temps pour Entrée.

Les Pâtez chauds de Poulets, Pigeons, Aloüettes, Cailles, Grives, & autres semblables, se font de la même maniere.

*Pâté*

### *Pâté chaud de Faisan pour Entrée.*

Prenez de la chair de Faisan & de la chair de Poularde, & un morceau de cuisse de Veau tendre; hachez bien le tout ensemble, avec du persil, de la ciboule, des champignons, des mousserons, quelques ris-de-veau, du Jambon cuit & du lard crud. Etant bien haché, & assaisonné de fines herbes & épices, sel & poivre, formez-en un bon godiveau, & faites une pâte un peu forte. Si vous voulez, vous en ferez un Pâté à deux abaisses, ou seulement avec une. Vous ferez bien cuire votre Pâté; & voulant servir, vous le dégraisserez, & y mettrez un coulis de champignons: Servez chaudement.

### *Pâté de Faisan aux Truffes.*

Votre Faisan étant vuidé & piqué de gros lard bien assaisonné, vous prenez du lard râpé, avec des champignons hachez, & une truffe verte, un peu de persil & ciboule hachez: mêlez le tout ensemble, & farcissez-en le corps de votre faisan. Dressez votre Pâté d'une pâte commune; étant dressé, mettez au fond du lard râpé, assaisonné de sel

de poivre, de fines herbes & fines épices : mettez votre Faisan dans votre Pâté, & assaisonnez-le dessus comme dessous : & couvrez-le de tranches de Veau, de lard rapé, de beurre frais & de bardes de lard : ensuite fermez votre Pâté, mettez le au four ; pendant qu'il cuit, prenez des truffes, pelez-les & les lavez bien, de peur qu'il n'y soit resté de la terre ; coupez-les par tranches, & mettez-les dans une casserole, moüillez-les de jus : & mettez-les mitonner à petit feu, & les liez d'un coulis de Veau & de Jambon ; mais qu'il soit un peu clair. Votre Pâté étant cuit, ouvrez le, ôtez-en vos bardes de lard & tranches de Veau ; dégraissez-le bien ; voyez qu'il soit d'un bon goût. Jettez votre ragoût de truffes dedans, & le servez chaudement. Vous servez ce Pâté-là, au lieu d'un ragoût de truffes, vous y mettez une sausse à la Carpe dedans ; une autre fois avec un ragoût de ris de-Veau & de foyes gras. La maniere de faire le ragoût est marquée ci-devant.

L'on fait un Pâté de Perdrix, de Cailles & de Canard de la même maniere que l'on fait celui de Faisan.

*Pâté de Lapin.*

Prenez de bons Lapins qui ayent un bon fumé ; gardez-en les foyes, coupez la tête & les bouts des cuisses ; piquez-les de gros lard, assaisonné de sel, de poivre, fines herbes, fines épices, persil & siboules. Dressez votre Pâté à l'ordinaire, garnissez-en le fond de lard râpé, & assaisonné de sel, de poivre, fines herbes, fines épices ; & arrangez y vos Lapins, que vous coupez par moitié, & les assaisonnez dessus comme dessous, & y mettez un bouquet ; couvrez-le de tranches de Veau & de bardes de lard, & un peu de lard râpé & le couvrez de l'autre abaisse, le dorez d'œufs, & le mettre au four. Faites un coulis ; prenez une livre de roüelle de Veau & un morceau de Jambon, & les coupez par tranches, & en garnissez le fond d'une casserole ; & y mettez un peu d'oignons & de carotes, & y mettez vos foyes de Lapin dessus; couvrez votre casserole, & mettez-la suer; lorsque vos foyes ont senti la chaleur, tirez-les, & les pilez dans le mortier ; ayant sué, poussez votre coulis sur un fourneau ; étant attaché comme un jus de Veau, jettez-y un peu de lard

fondu, & une pincée de farine, & le remuez, & le moüillez de jus, & assaisonnez d'un peu de fines herbes, d'une ciboule entiere, d'un peu de persil, de deux ou trois clous, deux ou trois champignons, & autant de truffes, & y mettez deux ou trois petites croutes de pain, & les laissez mitonner une demi-heure; & ensuite retirez les tranches de Veau dedans, & y délayez vos foyes de Lapin pilez, & le passez à l'étamine, & vuidez le coulis dans une casserole, & le tenez chaudement, & prendre garde qu'il ne boüille. Le Pâté étant cuit, vous l'ouvrez & en ôtez les tranches de Veau, & le dégraissez bien. Voyez qu'il soit d'un bon goût, & le dressez sur un plat, & y vuidez le coulis dedans, & le servez chaudement pour Entrée.

*Pâté de gros Pigeons ou Dindons.*

Il faut prendre de gros Pigeons, les vuider & retrousser, & les battre sur l'estomac. Lardez-les ensuite de gros lard bien assaisonné. Prenez les foyes & du lard crud, du persil, de la ciboule, de fines herbes, le tout bien haché & bien assaisonné, avec quelques truffes, champignons & moëlle; pilez le tout

ensemble dans le mortier : farcissez vos Pigeons ou Dindons dans le corps, & gardez un peu de la farce pour mettre dessous. Il faut faire une bonne pâte, dresser votre Pâté, mettre la farce dessus l'abaisse, ensuite les Pigeons bien arrangez & bien assaisonnez : mettez y une feüille de laurier, couvrez-le de tranches de Veau & de bardes de lard, ensuite de l'autre abaisse : votre Pâté étant cuit, on le découvre, & on ôte les tranches de Veau & les bardes de lard ; on le dégraisse bien, & on y met un bon ragoût de ris-de-veau, champignons, crêtes, &c. Vous trouverez la maniere de le faire à la lettre R. L'on sert aussi ce Pâté étant bien dégraissé, avec un coulis clair de Veau & de Jambon seulement, sans ragoût ; & on le sert chaudement pour entrée.

### *Pâté de Poulets gras aux truffes vertes.*

Il faut prendre deux Poulets gras bien fins, les éplucher bien, & les habiller proprement, & les faire refaire, & les piquer de gros lard & de Jambon, assaisonné de sel, de poivre, fines épices, & fines herbes, persil & ciboule hachée : Prenez les foyes de vos Poulets, pilez-

les dans le mortier avec du lard râpé, & des truffes, persil & ciboules, & assaisonné tant soit peu de sel, de poivre, fines herbes & fines épices : étant bien pilez, vous en farcissez les corps de vos Poulets; vous faites une pâte composée d'un œuf, de bon beurre & farine, & peu de sel. Votre pâte étant faite, vous faites une abaisse de l'épaisseur d'un pouce, & la mettez sur une feüille de papier beurrée; & vous dressez le Pâté de la grandeur de vos Poulets; & mettez au fond un peu de lard pilé, & assaisonné de sel, de poivre, fines herbes, & fines épices, & y arrangez vos Poulets, & les assaisonnez dessus comme dessous, & y mettez des tranches de Veau bien minces, comme des fricandeaux & des bardes de lard, & un morceau de beurre frais; vous le couvrez d'une autre abaisse; & le mettez au four cuire cinq à six heures; Prenez des truffes, & les pelez bien, & les lavez, & les coupez par tranches dans une casserole; il faut les moüiller d'un jus de Veau, & les faire mitonner à petit feu; étant cuites, on les lie avec un coulis de Veau & de Jambon, & un peu d'essence de Jambon : il faut que le ragoût soit liquide; qu'il ne soit pas trop lié. Le Pâté étant cuit, vous le tirez.

& en ôtez le papier de deſſous, & on le découvre, & on ôte les bardes de lard, & les tranches de Veau, & on le dégraiſſe bien : voyez qu'il ait un bon goût. Votre ragoût de truffes étant chaud, & qu'il ait de la pointe, vous le vuidez dans le Pâté, & le ſervez chaudement pour Entrée.

L'on peut mettre dans ces Pâtez des morceaux de filets de Bœuf, de Mouton, ou bien de Veau. L'on ſert ce même Pâté, au lieu de truffes, on le ſert aux Huitres, ou bien aux Ecrevices. L'on trouvera la maniere de faire ces deux ragoûts à la lettre R. Les Pâtez de Poullardes, Chapons & Dindonneaux ſe font de la même maniere que celui de Poulets gras.

### *Pâté de Poulets à la crême.*

Votre Pâté étant dreſſé, mettez-y vos Poulets par quartiers, aſſaiſonné de ſel, poivre, muſcade, champignons & morilles, lard pilé, & fines herbes : Couvrez-le de tranches de Veau & de bardes de lard, & le recouvrez d'une abaiſſe, & le mettez au four; étant cuit, découvrez-le, & ôtez-en les bardes de lard, tranches de Veau, & le dégraiſſez; mettez

y un coulis blanc. La maniere de faire le coulis blanc est marquée à la lettre C. Voyez que le Pâté soit d'un bon goût, & le servez chaudement pour Entrée.

*Pâté de Chapon desossé.*

Ayez un Chapon, ouvrez-le par le dos, & en ôtez tous les os, à la réserve du croupion & des cuisses; faites en sorte de ne pas rompre la peau : Ensuite vous faites une farce avec la même chair, un morceau de roüelle de Veau, moëlle & graisse de Bœuf, & lard assaisonné de sel, de poivre, muscade, clous, & fines herbes avec des ris-de-Veau, truffes & champignons, persil & ciboule hachée, un peu de mie de pain trempée dans de la crême, une couple de jaunes d'œufs cruds, le tout bien haché ensemble & pilé, & en farcissez le Chapon: ensuite vous dressez votre abaisse, & mettez au fond un peu de lard pilé & assaisonné de sel, de poivre, fines herbes & fines épices, y mettez votre Chapon. Si l'abaisse est trop grande, garnissez-le de filets de Veau, piquez de gros lard & de jambon, & l'assaisonnez par dessus comme dessous, & le couvrez de tranches de Veau & de bardes de lard, & d'un morceau de beurre

beurre frais, & l'achevez de couvrir d'une abaiſſe, & le dorez d'un œuf, & le mettez au four; étant cuit, vous le retirez, & en ôtez la feüille de papier de deſſous, & l'ouvrez & en tirez les bardes de lard & les tranches de Veau, & le dégraiſſez bien, & y jettez dedans une eſſence de Jambon. Vous trouverez la maniere de faire l'eſſence à la lettre I. Voyez que votre Pâté ſoit d'un bon goût, & le ſervez chaudement pour Entrée.

*Pâté de Canards chaud.*

Prenez deux Canards; étant bien plumez, épluchez & flambez, vuidez-les & les trouſſez proprement, & les faites refaire, & les piquez de gros lard & de Jambon, aſſaiſonné de ſel & de poivre, fines herbes, fines épices, ciboule & perſil haché; étant piquez, vous faites une abaiſſe de pâte, de l'épaiſſeur d'un pouce, & la dreſſez, & y mettez au fond du lard pilé, & aſſaiſonné de ſel, de poivre, fines herbes, & fines épices, & y mettez vos Canards; & garniſſez le tout de filets de Mouton piquez de gros lard & de Jambon; aſſaiſonnez les deſſus comme deſſous; couvrez-le de tranches de Veau & de bardes de lard, &

d'un morceau de beurre frais, & le recouvrez d'une abaisse, & le mettez au four pendant quatre à cinq heures : Faites un ragoût de ris-de-veau, foyes gras, crêtes, champignons, truffes ; passez le tout dans une casserole, avec un peu de lard fondu, & le moüillez de jus, & le laissez mitonner pendant une demi-heure à petit feu, & le dégraissez bien, & le liez d'un coulis de Veau & de Jambon. Le Pâté étant cuit, tirez-le du four, & ôtez-en la feüille de papier de dessous, & le dressez dans un plat & le découvrez, & ôtez les bardes de lard & les tranches de Veau, & le dégraissez bien. Voyez que le ragoût soit d'un bon goût, & le Pâté aussi, & jettez votre ragoût dans le Pâté, & le servez chaudement pour Entrée.

*Pâté de Canards froid.*

Vos Canards étant plumez, épluchez & vuidez, faites-les refaire, & les piquez de gros lard, assaisonné de sel, de poivre, fines herbes, fines épices : faites une pâte commune ; vous en trouverez la maniere ci-devant. Votre pâte étant faite, faites-en une abaisse de l'épaisseur d'un pouce, de la grandeur de votre Pâté ; frottez une grande feüille de

papier de beurre ; farinez un tableau, c'eſt-à-dire, une petite table, & mettez la feüille de papier deſſus, & l'abaiſſe ſur la feüille de papier : ayez du lard haché avec du perſil, de la ciboule, & pilez dans le mortier avec de bon beurre frais, & en rempliſſez le corps des Canards ; faites un lit de lard pilé ſur l'abaiſſe, de la grandeur des Canards, aſſaiſonné de ſel, de poivre, fines épices, & fines herbes : Arrangez les Canards ſur l'abaiſſe, & dans les intervalles, mettez-y du lard pilé ; il faut mettre une feüille de laurier, & le bien couvrir de bardes de lard par-tout, & le recouvrez d'une abaiſſe de la même pâte, & le dreſſez de la maniere qu'on jugera à propos ; & le dorez d'un œuf, & le mettez au four ; & lorſqu'il a pris couleur, il faut le percer pour lui donner de l'air, & le couvrir d'une feüille de papier ; il faut le laiſſer quatre à cinq heures : étant cuit il faut le retirer, & boucher le trou qu'on lui a fait, & lorſqu'il eſt à demi froid, il faut le renverſer ſens deſſus-deſſous, & le laiſſer refroidir ; étant froid, vous le découvrez, & le dreſſez ſur un plat avec une ſerviette blanche deſſous, & le ſervez pour Entremets.

### *Pâté à l'Allemande aux Huitres.*

Vous le faites d'Agneau en quartiers, que vous lardez de moyen lard, & les mettez dans un Pâté dressé de pâte à demi fine ; assaisonnez de sel, poivre, muscade, clous, laurier, lard pilé, fines herbes & ciboule. Couvrez-le d'une abaisse de la même pâte, & faites-le cuire trois heures ; sur la fin étant cuit, découvrez-le & le dégraissez bien, & y jettez un ragoût d'Huitres dedans. Vous trouverez la maniere de le faire à la lettre R. Voyez que le Pâté & le ragoût soient d'un bon goût, & le servez chaudement pour Entrée.

### *Pâté de Godiveau.*

Hachez bien un morceau de roüelle de Veau, avec graisse de Bœuf, & un peu de lard ; étant bien haché, mettez-y le blanc d'un œuf crud, & mêlez bien le tout avec la gâche, & l'assaisonnez de sel, poivre, clous, muscade, fines herbes & ciboules ; dressez votre Pâté en abaisse fine en la forme que vous voudrez, ronde ou ovale, & de trois ou quatre doigts de hauteur : garnissez-le

de champignons, truffes, ris-de-veau, crêtes, cûs d'artichaux, morilles & andoüillettes à l'ouverture du milieu : couvrez-le de la même pâte, mais non pas tout-à-fait, c'est-à-dire, laissez-lui une ouverture au milieu; dorez-le, & le faites cuire deux heures; étant cuit, mettez-y un coulis clair de Veau & de Jambon; & le servez chaudement pour Entrée.

Les Pâtez d'assiette qui se façonnent en rond se font de même, hors qu'on les couvre entierement, & on fait un petit dôme au milieu; on les dore, & il ne faut qu'une petite heure pour les cuire; étant cuits, on y met un coulis de même.

*Pâté de Roüelle de Veau.*

Prenez une Roüelle de Veau, & la coupez en trois; lardez-la de moyen lard bien assaisonné, & l'ayant dressée en pâte fine sur un bon godiveau, vous le garnissez de pointes d'asperges, champignons, ris-de-veau, morilles, truffes, cûs d'artichaux, lard pilé, assaisonné de sel, poivre, fines herbes & fines épices : couvrez votre Pâté de la même pâte, & le faites cuire deux heures : étant prêt à servir, vous le découvrez, & le dégraissez bien; & y mettez un coulis clair de

Veau & de Jambon. Voyez que votre Pâté soit d'un bon goût, & le servez chaudement pour Entrée.

### *Pâté au Sang pour Entrée.*

Dans les jours que l'on tuë les Dindons, Poulardes, & autres volailles, il faut en conserver le sang, la quantité seulement d'un grand verre. Il faut le mettre dans une terrine, & avoir quelques filets de Lievre & de Veau. Piquez ces filets de Jambon & de gros lard assaisonné de sel, de poivre, de fines herbes & fines épices, & les mettez tremper dans le sang. Pour faire le Godiveau, il faut avoir de la chair de Poulet, de la chair de Perdrix, quelque bon morceau de cuisse de Veau, du lard & de la moëlle, & un peu de graisse, du persil & de la ciboule, une pointe d'ail, des truffes hachées, le tout bien assaisonné, bien nourri & bien haché. Mettez le sang dans cette farce & la délayez avec. Faites deux pâtes; une pâte ordinaire, mais beaucoup, & peu de l'autre composée d'œufs, de beurre, sel & farine, & point d'eau, le tout bien manié. Il faut faire deux abaisses de la pâte ordinaire, & deux petites abaisses de la pâte fine. Mettez la grande

abaiſſe ſur du papier, & la petite par deſſus. Prenez la moitié du Godiveau, & l'étendez proprement deſſus les deux abaiſſes : Rangez enſuite vos filets, & achevez de mettre votre farce que vous couvrirez de bardes de lard, & après de la petite abaiſſe par-deſſus rondement, moüillant un peu la grande abaiſſe tout autour. Mettez enſuite l'autre abaiſſe, façonnez votre Pâté, dorez-le d'un œuf, & le mettez cuire au four le ſoir à huit ou dix heures. Il l'y faut laiſſer toute la nuit juſqu'au lendemain matin à la même heure ; prenez garde du four trop chaud : Etant cuit, vous le retirez, le découvrez, & le dégraiſſez bien, & y jettez dedans un coulis de Perdrix au ſang, & le ſervez chaudement. La viande & la pâte qui ſont dedans, ſe doivent manger avec la fourchette.

### *Pâté à la Ciboulette.*

Pour la farce ou Godiveau, il faut avoir un morceau de tranche de Bœuf, ou de Veau bien tendre, avec de la graiſſe de Bœuf cruë & blanchie, du perſil & beaucoup de ciboule ; hachez le tout enſemble proprement, & qu'il ſoit bien nourri, & bien aſſaiſonné de toutes

ſortes de fines épices. On y met un peu de moëlle de Bœuf, & de la mie de pain trempée dans du jus, quelques morceaux de truffes & champignons hachez. La farce étant faite, faites deux abaiſſes de bonne pâte; celle de deſſus aſſez mince, & celle de deſſous plus forte. Dreſſez le Pâté de la hauteur de trois ou quatre doigts ſur du papier, & mettez la farce dedans, le tout bien aſſaiſonné & bien rangé. Couvrez le deſſus de quelques bardes de lard & tranches de citron, mettez enſuite l'autre abaiſſe, & l'ayant façonné proprement, mettez-le cuire au four. Etant cuit, ouvrez le, & le dégraiſſez bien, & y jettez un petit coulis dedans, & le ſervez chaudement pour Entrée.

### *Pâté de Jambon.*

Ayez un bon Jambon; ôtez-en la peau ou coëne, & la mauvaiſe graiſſe; coupez le manche, & levez l'os du milieu. Après enveloppez-le de bardes de lard & tranches de Bœuf, avec de fines herbes & épiceries, des tranches d'oignon, une feüille de laurier; & étant ainſi bien couvert, mettez-le à la braiſe, un couvercle par-deſſus, qu'il ne reſpire de nulle part. Vous le ferez cuire environ douze

ou ſeize heures, que le four ne ſoit pas trop ardent: étant cuit, laiſſez-le refroidir dans la même marmite. Formez cependant une groſſe pâte, avec un peu de beurre, un œuf, de l'eau & de la farine. Prenez le plat dans lequel vous voulez ſervir, & faites un grand bord autour avec cette pâte; que ce bord ſoit épais & ait du pied, afin qu'il puiſſe ſe ſoutenir, parce qu'il n'y a point de fond. On façonnera ce rebord en-dehors, avec de petites fleurs de-lys & autres ouvrages. Faites-le cuire dans le four; & étant cuit, tirez votre Jambon, ôtez-en toute la graiſſe qui eſt autour, & le mettez dans votre plat, avec le jus qu'il aura rendu. Vous mettrez auſſi des mêmes tranches de Bœuf pour remplir les intervalles, & de la graiſſe; & l'acheverez de remplir, comme s'il avoit été fait dans le Pâté. Il y faudroit un peu de perſil haché, & le poudrer de chapelure de pain; lui faire prendre couleur avec la pêle du feu rouge; & ſervir froidement pour Entremets.

### *Autre Entremets de Pâté de Jambon.*

Otez la peau & la mauvaiſe graiſſe, coupez le bout & le deſoſſez comme ci-

devant. Faites une grosse pâte bise, avec de la farine de seigle & de l'eau; dressez votre Pâté rond, d'une grande hauteur: mettez au fond une quantité de lard haché & pilé; rangez-y ensuite le Jambon, & y mettez des feüilles de laurier, quatre ou cinq tranches de citron & fines herbes, & fines épices, & plusieurs autres bardes de lard au-dessus. Couvrez-le ensuite de l'abaisse; le tout façonné, dorez-le d'un jaune d'œuf, & le faites cuire au four pendant dix à douze heures; & servez froid pour Entremets.

*Pâté chaud de Jambon.*

Prenez un petit Jambon, ôtez-en la coëne, le manche & l'os du milieu: parez-le bien par-dessous; faites-le bien dessaler; ensuite piquez-le de quelques gros lardons assaisonnez sans sel: Dressez votre Pâté de la grandeur de votre Jambon, d'une pâte commune. Votre Pâté étant dressé, garnissez-en le fond de lard pilé, & l'assaisonnez de poivre, de fines herbes & fines épices, sans sel, & y mettez votre Jambon, & assaisonnez-le de même que dessous, & le couvrez de bardes de lard, & ensuite de votre pâte. Cela dépend de l'Officier d'enjoli-

ver ſon Pâté, & enſuite le mettre cuire au four dix à douze heures : vous faites un ragoût de ris-de-veau, de foyes gras, de crêtes, de champignons, de truffes que vous paſſez avec un peu de lard fondu dans une caſſerole, & le moüillez de jus, & le laiſſez mitonner ſur un fourneau pendant une demi-heure ; étant cuit, vous le dégraiſſez bien, & le liez d'un coulis de Veau & de Jambon ; & voyez que votre ragoût ſoit d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe, mais point de ſel, à cauſe de votre Jambon : votre Pâté de Jambon étant cuit, vous l'ouvrez & le dégraiſſez bien, & y jettez votre ragoût dedans, & le ſervez chaudement pour Entrée.

Au lieu de ragoût que vous mettez dedans, vous y pouvez mettre une ſauſſe à la Carpe, dont vous trouverez la maniere à l'article des Faiſans, ſauſſe à la Carpe.

Une autre fois on peut ſervir ce Pâté de Jambon avec un ragoût d'Ecrevices en gras.

### *Pâté à l'Angloiſe.*

Il faut prendre de la chair de Liévre, un gigot de Mouton bien tendre, que vous dégraiſſez bien ; hachez le tout ſur

la table avec du bon lard crud, de la moëlle, un peu de graiſſe de Veaü, le tout bien haché, bien nourri & bien aſſaiſonné de toutes ſortes d'épices doüces & fines herbes, avec quelques champignons : & truffes hachées parmi. Il faut avoir une pâte bien faite, la dreſſer d'une belle hauteur, mettre votre farce dedans, & la couvrir de bardes de lard, & couvrir de l'autre abaiſſe : faites cuire votre Pâ-é ; étant cuit, vous l'ouvrez, & le dégraiſſez, & y jettez dedans un coulis de Perdrix, & ſervez chaudement pour Entrée.

### *Pâté à la Royale.*

C'eſt un Pâté qui ſe ſert ordinairement pour groſſe Entrée ; il y entre un éclanche de Mouton deſoſſée, des filets de Bœuf, des Perdrix, le tout bien lardé de gros lard, moitié Jambon, moitié lard avec du lard pilé deſſous la viande, avec toutes ſortes de fines herbes & bon aſſaiſonnement, une petite pointe d'ail, ſur tout le bien nourrir, & qu'il cuiſe dix heures ; avant que de le ſervir, il faut le bien degraiſſer, & y mettre une ſauſſe hachée faite au coulis de Perdrix.

*Pâté de Poisson.*

Pour faire un Pâté de Poisson au maigre, faites un Godiveau de même maniere que la farce de Poisson qu'on a vû lettre F. hors les jaunes d'œufs, & l'omelette que vous en pouvez exclure. Du reste, hachez des champignons & truffes tout de même. Ce Godiveau vous servira comme si c'étoit pour un Pâté de Godiveau au gras. Après avoir fait sa pâte & dressez le Pâté, on met dedans la moitié de ce Godiveau, & en même temps toutes sortes de garnitures au maigre, truffes, champignons, andoüillettes, cûs d'artichaux & filets de poisson crud coupez par petits morceaux; achevez de mettre le Godiveau par-dessus, le tout bien assaisonné, fermez votre Pâté, & le faites cuire. On y peut faire sur la fin un blanc ou coulis de champignons, ou quelqu'autre ragoût; & sur-tout servez chaudement.

La Table vous indiquera quelques autres Pâtez de Poissons particuliers qui ont été décrits à l'occasion de ces mêmes Poissons; Voici ceux qui restent,

### *Pâté de Macreuse.*

Il faut plumer, vuider & retrousser proprement vos Macreuses, les battre un peu sur l'estomac, les faire blanchir à la braise ; ensuite prendre le foye avec des truffes hachées, des champignons du beurre, du persil, un peu de ciboule & de capres, & un Anchois, le tout bien haché, bien nourri & bien assaisonné. Il faut en farcir le corps de la Macreuse, & faire un Godiveau d'une Carpe : la Carpe étant desossée, prenez la chair, hachez-la à demi ; mettez-la dans une casserole sur un fourneau, & la remuez jusques à ce qu'elle blanchisse un peu ; ensuite le retirer & le vuider sur la table, y mettre un morceau de beurre, un peu de champignons, truffes, persil & ciboule, & hacher bien le tout ensemble : Dressez votre Pâté, & mettez le Godiveau au fond, & assaisonnez de sel, de poivre, fines herbes & fines épices, & y mettez vos Macreuses, & assaisonnez dessus comme dessous, & nourrissez-le de bon beurre frais : Couvrez votre Pâté d'une abaisse de la même pâte, & faites-le cuire au four pendant six à sept heures. Faites un ragoût de lai-

tances de Carpe qu'il faut faire blanchir dans l'eau auparavant. Voilà la maniere de faire le ragoût ; prenez de petits champignons bien épluchez, & des truffes, que vous passez dans une casserole, avec un petit roux de beurre & de farine ; & le moüillez d'un boüillon de poisson : étant cuit, vous le dégraissez, & y mettez vos laitances blanchies dedans mitonner, & l'achever de lier d'un coulis ; il faut que le ragoût soit un peu ample : Le Pâté étant cuit, on l'ouvre, & on le dégraisse bien, & on le goûte, s'il est de trop haut goût, ou s'il n'en a pas assez ; selon la maniere que l'on trouve le Pâté, l'on donne le goût au ragoût ; mais il lui faut donner de la pointe, & on jette le ragoût dans le Pâté, en le remuant un peu avant de le servir, & l'on le sert chaudement pour Entrée.

L'on sert une autre fois le Pâté de Macreuse avec un ragoût d'Ecrevices, ou bien un ragoût d'Huitres.

*Autre maniere.*

Ayant bien plumé, vuidé & retroussé votre Macreuse, faites fondre d'excellent beurre frais dans une casserole ; étant

assez chaud, mettez-y revenir votre Macreuse, la tournant & retournant de tous côtez : l'ayant retirée, jettez du sel, du poivre & du clou battu dans son corps, avec un peu de basilic ; laissez-la ainsi l'espace de cinq heures : ensuite, faites un bon hachis de chair de Carpe, d'Anguille & de Tanches ; assaisonnez-le bien de sel, poivre, muscade, clou de girofle, persil & ciboule : ajoutez-y des laitances de Carpes, des marrons, des champignons, des truffes, cûs d'artichaux, & pointes d'asperges, le tout entier ; & après avoir lardé votre Macreuse de chair d'Anguille, emplissez-la de votre farce & de ses accompagnemens, avec des petits morceaux de beurre frais ; & ayant dressé votre abaisse, mettez votre Macreuse au milieu, avec la garniture ordinaire autour : votre Pâté étant cuit, coulez-y un coulis clair de poisson & servez chaudement pour Entrée.

### *Pâté de Carpes.*

Il faut écailler la Carpe & la larder de lardons d'Anguille, assaisonnez de bon beurre, sel, poivre, clous, muscade, & laurier. Dressez votre Pâté de la lon-

gueur

gueur de la Carpe en pâte fine : couvrez-le, & le faites cuire à petit feu ; & étant cuit à demi, mettez-y un demi-verre de vin blanc.

Vous la pouvez aussi farcir comme il a été dit lettre C. avec laitances de Carpes, huitres, champignons, cûs d'artichaux ; & votre Pâté étant cuit, vous l'ouvrez & le dégraissez bien, & y jettez un ragoût d'huitres. Vous trouverez la maniere de le faire à la lettre R. servez chaudement pour Entrée.

## *Pâté de Soles.*

Vos Soles étant écaillées, faites-les à demi frire, & les coupez par filets : Faites une pâte, & dressez le Pâté d'une mediocre hauteur ; faites un petit Godiveau de chair d'Anguille, avec champignons, truffes, fines herbes, beurre frais, assaisonné de sel & de poivre ; garnissez-en le fond de votre Pâté, & y atrangez vos filets de Soles, & assaisonnez de sel, de poivre, fines herbes & fines épices, & le couvrez de beurre frais, & ensuite d'une abaisse, & le dorez d'un œuf, & le mettez au four. Faites un ragoût de truffes ; vous trouverez la maniere de le faire à la lettre R. Votre Pâté étant cuit,

ouvrez-le, & le dégraiſſez bien. Voyez qu'il ſoit d'un bon goût, & jettez votre ragoût de truffes dedans, & le ſervez chaudement pour Entrée.

### *Pâté d'Anguille.*

Ayant dépoüillé l'Anguille, coupez-la par tronçons, & d'un morceau d'Anguille en faire un Godiveau avec des champignons, ciboule & perſil, beurre frais, aſſaiſonné de ſel, de poivre, fines herbes & fines épices. Dreſſez le Pâté d'une médiocre hauteur, de pâte fine; garniſſez le fond du Godiveau, & y arrangez vos tronçons d'Anguille, aſſaiſonnez de ſel, de poivre, fines herbes & fines épices, & y mettez un bouquet, & le couvrez de beurre, & enſuite d'une abaiſſe, dorez-le d'un œuf, & le mettez au four: Faites un ragoût de champignons, de truffes & de laitance. Voyez qu'il ſoit un peu ample de coulis, & qu'il ne ſoit pas trop lié: le Pâté étant cuit, découvrez-le, & le dégraiſſez bien: voyez qu'il ſoit d'un bon goût, jettez le ragoût dedans, & le ſervez chaudement pour Entrée.

## *Pâté de Turbot.*

Faites une abaiſſe, mettez du bon beurre frais au fond, & aſſaiſonnez de ſel, de poivre, fines herbes, & fines épices, & mettez votre Turbot lardé d'anchois deſſus, & l'aſſaiſonnez comme deſſous, & le couvrez de bon beurre frais, & enſuite de ſon abaiſſe, & le dreſſez proprement, & le mettez cuire au four; étant cuit, vous le découvrez, & le dégraiſſez bien, & y jettez dedans un ragoût d'Ecrevices, champignons & truffes. Vous trouverez la maniere de le faire à la lettre R. Il faut qu'il ſoit ample de coulis. Voyez que le Pâté ſoit d'un bon goût, & le ſervez chaudement pour Entrée.

## *Pâté de Barbotes.*

Limonez vos Barbotes; dreſſez un Pâté d'une hauteur médiocre de pâte fine; mettez du beurre frais au fond; & aſſaiſonnez de ſel, depoivre, fines herbes & fines épices, & arrangez-y vos Barbotes, & aſſaiſonnez deſſus de même que deſſous, avec un bouquet, & le couvrez de bon beurre frais, & l'achevez de couvrir de ſon autre abaiſſe, & le faites

cuire au four : étant cuit, vous le découvrez, & le dégraissez bien, & y jettez dedans un ragoût de laitances, & le servez chaudement pour Entrée. Vous trouverez la maniere de faire le ragoût à la lettre R.

### *Pâté de Brochet.*

Votre Brochet étant vuidé & écaillé, vous le piquez de lardons d'Anguille & d'Anchois ; vous faites une farce d'un morceau de chair de Carpe, quelques champignons & truffes, persil, ciboulles, & assaisonnez de poivre, de sel, fines herbes & fines épices, & bon beurre frais ; hachez bien le tout ensemble, & y mettez deux jaunes d'œufs cruds, & en farcissez le corps de votre Brochet : faites une abaisse & en garnissez le fond de bon beurre frais, & assaisonnez de sel, de poivre, fines herbes & fines épices. Coupez votre Brochet par la moitié, & le mettez sur l'abaisse, & l'assaisonnez de même dessus comme dessous, & y mettez un bouquet, & le couvrez de bon beurre frais, & ensuite de son abaisse, & le dorez d'un œuf, & le faites cuire au four ; étant cuit, vous le découvrez & le dégraissez bien, & y jettez dedans un ra-

goût de queuës d'Ecrevices, de laitances, de champignons, de truffes; & que le coulis soit ample, & le servez chaudement pour Entrée.

### *Pâté d'Esturgeon.*

Prenez deux tranches d'Esturgeon de l'épaisseur de trois doigts & le piquez d'Anchois : dressez un Pâté d'une bonne hauteur de pâte fine, garnissez-en le fond de beurre frais, & assaissonnez de sel, de poivre, fines herbes, & fines épices, & y mettez vos tranches d'Esturgeon, & les assaisonnez dessus comme dessous, & les couvrez de beurre frais, & ensuite de son abaisse, & le faites cuire au four; étant cuit, vous le découvrez & le dégraissez bien, & y jettez un coulis d'Ecrevices qui soit un peu piquant, & le servez chaudement pour Entrée.

L'on fait de la même maniere celui de Saumon & celui de Thon frais.

### *Pâté de Rougets.*

Prenez des Rougets selon la grandeur de votre Pâté : vuidez-les, & en gardez les foyes & leur coupez la tête; dres-

ſez le Pâté d'une moyenne hauteur, & en garniſſez le fond de beurre frais : faites un petit Godiveau de la chair des deux Rougets, des champignons, des truffes, perſil, ciboul, beurre frais, aſſaiſonné de poivre, de ſel, fines herbes & fines épices : hachez bien le tout enſemble, & en garniſſez le fond du Pâté, & arrangez deſſus vos Rougets, & y mettez entre-deux du godiveau, & aſſaiſonnez de ſel, de poivre, fines herbes & fines épices, & les couvrez de beurre, & enſuite de ſon abaiſſe, & le mettez cuire au four. Faites piler les foyes de vos Rougets avec un Anchois : Prenez un coulis d'Ecrevices, & y délayez les foyes pilez, & les repaſſez à l'étamine : il faut lui donner de la pointe, & qu'il ſoit d'un bon goût, & le tenir chaudement ſur des cendres chaudes ; & votre Pâté étant cuit, vous l'ouvrez & le dégraiſſez bien, & y jettez le coulis d'Ecrevices dedans, & le ſervez chaudement pour Entrée.

### *Pâté de Truites.*

Prenez des Truites, & les vuidez & les piquez d'Anchois & d'Anguille : coupez-en le bout de la queuë, & la tête :

Dreſſez un Pâté d'une moyenne hauteur d'une pâte fine, & en garniſſez le fond de beurre frais : Faites une farce d'un morceau de chair de Truites, avec des champignons & des truffes, perſil, ciboule & beurre frais aſſaiſonnez de ſel & de poivre, fines herbes & fines épices : hachez le tout enſemble, & en farciſſez le corps des Truites, & les arrangez dans le Pâté, & les aſſaiſonnez de ſel, de poivre, fines herbes & fines épices, & les couvrez de beurre frais, & enſuite de ſon abaiſſe, & le dorez d'un œuf, & le faites cuire au four; étant cuit, vous l'ouvrez, & le dégraiſſez bien, & y jettez un ragoût d'Ecrevices dedans, & le ſervez chaudement pour Entrée.

*Pâté d'une Hure de Saumon en gras.*

Prenez une Hure de Saumon, & la coupez juſqu'aux nageoires : vuidez-la & la cizelez : piquez-la de gros lard bien aſſaiſonné, & de lardons de Jambon : Dreſſez un Pâté d'une pâte commune, ovale ; mettez au fond un lit de lard pilé, & l'aſſaiſonnez de ſel, de poivre, fines herbes & fines épices : mettez la Hure de Saumon dans l'abaiſſe, & l'aſſaiſonnez deſſus comme deſſous, & le

couvrez de lard pilé, de beurre frais & de bardes de lard ; ensuite achevez le de couvrir d'une autre abaisse, & le dorez d'œuf battu, & le mettez au four pendant quatre à cinq heures ; étant à demi cuit, tirez le, & avec un entonnoir mettez-y la valeur d'une chopine de coulis clair de Veau & de Jambon, & le remettez au four qu'il acheve de cuire ; étant cuit, tirez-le, & si vous voulez le servir froid pour un plat d'Entremets, il faut le laisser refroidir, & le servir sur une serviette, l'ayant découvert : Et lorsqu'on veut le servir chaud, étant tiré, il n'y a qu'à le découvrir, & le bien dégraisser, & y jetter dedans un ragoût de foyes gras, de champignons, de ris-de-veau, des truffes, des mousserons ; & que le coulis soit un peu ample. Une autre fois avec un ragoût de queuës d'Ecrevices. Vous trouverez la maniere de faire les ragoûts à la lettre R.

*Pâté de Saumon en maigre.*

Prenez une Hure de Saumon, & la vuidez ; cizelez-la, & la piquez de lardons d'Anguille & d'Anchois : Dressez un Pâté ovale d'une pâte commune, de la grandeur de la Hure de Saumon ; étant dressé

dreſſé, mettez au fond un lit de beurre, & l'aſſaiſonnez de poivre, de ſel, fines herbes & fines épices, & y mettez la Hure de Saumon, & l'aſſaiſonnez deſſus de la même maniere que deſſous, & le couvrez de beurre frais, & d'une abaiſſe de la même pâte, le dorez d'œufs battus, & le mettez cuire au four pendant quatre ou cinq heures : Etant à demi cuit, tirez-le, & y vuidez avec un entonnoir d'un coulis clair d'Anguille & d'Anchois, & le remettez au four ; étant cuit, tirez-le, & le mettez refroidir; étant froid, découvrez-le & le dreſſez ſur un plat, & le ſervez pour un plat d'Entremets ; & lorſque vous voulez le ſervir chaud pour une groſſe Entrée : l'ayant tiré du four, découvrez-le, & le dégraiſſez : jettez-y un ragoût d'Ecrevices ; que le coulis ſoit un peu ample, ou bien un ragoût de laitances, avec toutes ſortes de garnitures. Voyez que le Pâté ſoit d'un bon goût, & le ſervez chaudement. Vous trouverez la maniere de faire les ragoûts ci-après à la lettre R.

*Petits Pâtez de Poiſſon.*

Prenez chair de Carpes, Anguilles &

Tanches, & des champignons à demi cuits en casserole, hachez le tout avec persil, cibôule, sel, poivre, clous, muscade, autant de bon beurre que de viande; & dressez vos petits Pâtez en pâte feüilletée, & les faites cuire.

*Petits Pâtez d'Huitres à l'écaille.*

Ayez telle quantité d'Huitres à l'écaille, que vous voudrez faire de Pâtez; faites ensuite un hachis de laitance & chair de Carpes, de Tanches, de Brochets, de chair d'Anguille; assaisonnez le tout de poivre, sel, clou battu, & vin blanc; enveloppez-en vos Huitres, dont vous en mettrez une dans chaque Pâté, avec un peu de bon beurre frais; faites les cuire, & servez chaud pour Hors d'œuvres ou Garniture.

*Petits Pâtez à l'Espagnole.*

Nous allons finir par cet article ce qui regarde les Pâtez chauds pour Entrées tant en gras qu'en maigre. Il ne consiste qu'à prendre un morceau de lard, un petit morceau de Veau, & un blanc de Poulet: faites blanchir le tout dans la marmite & le hachez bien menu, assaison-

nez de fines épices. Vous le battrez encore dans le mortier, y ajoûtant un peu d'ail & de rocambole, & ayant fait une pâte fine, vous en formez des abaisses, & vos petits Pâtez qui vous serviront pour garnir ou pour Hors d'œuvres.

### *Pâtez froids pour Entremets.*

On a déja vû ci-devant ce qui regarde le Pâté de Jambon. Parlons des autres qui se servent encore pour Entremets, & commençons par les Pâtez de venaison qu'on peut servir entiers ou en tranches.

### *Pâté de Cerf & autre Venaison.*

Il faut laisser mortifier le Cerf ou le mariner, & le larder de gros lard, assaisonné de sel, poivre, fines herbes & fines épices. Faites une pâte bise avec farine de seigle, comme étant plus propre à conserver les viandes & plus portative; il faut du sel & un peu de beurre. Dressez votre Pâté, y mettant du lard pilé, bardes de lard, laurier & assaisonnemens ci-dessus. Dorez le avec jaunes d'œufs, & le faites cuire trois ou quatre heures. Il faudra le percer, de peur

qu'il ne creve & ne s'enfuie, le boucher sortant du four, & le mettre sur un clayon.

Le Pâté de Sanglier se fait de la même maniere, & celuy de Chevreüil aussi; mais il n'est pas besoin de le laisser tant cuire, ni l'assaisonner si fort.

*Pâtez de tranches de Bœuf, & autres grosses viandes.*

Prenez une tranche de cimier, battez-la bien & la lardez de gros lard, assaisonné conme ci-devant, & la dressez & faites cuire de même.

Selon la grosseur dont vous voudrez faire votre Pâté, vous y pouvez aussi mettre une éclanche, ou en faire un Pâté particulier; & pour cela vous en ôtez la peau & la graisse, vous la desossez & la battez bien, & vous la piquez de moyens lardons, assaisonnez de fines herbes, persil, ciboules & épices. Faites une pâte ordinaire, dont vous tirerez une abaisse épaisse & forte, que vous jetterez sur du gros papier beurré: dressez-y vos membres de Mouton, avec du lard pilé, & des bardes de lard, feüilles de laurier & assaisonnemens necessaires: couvrez votre Pâté d'une autre abaisse; &

l'ayant façonné proprement, faites-le cuire comme les precedens, environ trois heures. Etant cuit, mettez-y une gousse d'ail ou d'échalotte écrasée par le soûpirail, & servez froid.

Pour les Pâtez de roüelle de Veau, il la faut larder de même, l'ayant mis un peu mariner avec vinaigre bien assaisonné. Du reste observez ce qu'on vient de dire pour les Pâtez de membre de Mouton.

*Pâté de Perdrix froid.*

Les Perdrix étant plumées; il faut les vuider & les trousser proprement, & en garder les foyes, & les faire refaire, les piquer de gros lard & de Jambon, assaisonné de sel, de poivre, fines herbes, fines épices, persil & ciboules hachées. Pilez les foyes avec une truffe verte hachée, & du lard râpé; assaisonnez-les d'un peu de sel & de poivre, & en farcissez les corps de vos Perdrix: Faites une abaisse de pâte commune, & y faites un lit de lard pilé, & assaisonné de sel, de poivre, fines herbes, & fines épices, une feüille de laurier, & y arrangez vos Perdrix; & dans les intervales y mettre des truffes vertes pelées, & assaisonnez par-dessus comme dessous, & y

mettez du lard pilé, un morceau de beurre frais, & le garnir bien de bardes de lard, & le couvrir d'une abaiſſe de la même pâte, & le dreſſez proprement, le frotter d'œufs & le faire cuire au four l'eſpace de quatre heures : il faut lui faire un trou au milieu, de peur qu'il ne creve : étant cuit, tirez-le, bouchez le trou, & le laiſſez refroidir ; étant froid, ôtez le papier de deſſous, & ouvrez le, mettez une ſerviette blanche ſur un plat de la grandeur de votre Pâté, & y mettez le Pâté deſſus, & le ſervez pour Entremets.

Les Pâtez de Faiſans, de Lapins, de Becaſſes & de Dindons ſe font de la même maniere.

### *Pâté de Liévre & de Levreau.*

Si vous les voulez faire avec les os, lardez votre Liévre & Levreau de gros lard, aſſaiſonné de ſel, poivre, fines herbes & fines épices ; & ne plaignez point le lard pilé ni les bardes, en dreſſant votre Pâté en pâte biſe ou pâte commune briſée ; étant cuit, mettez-le en lieu ſec & le bouchez.

Quand on les veut déſoſſer, il faut tâcher de conſerver la chair la plus entiere que l'on pourra, la larder de gros lard

& l'assaisonner, empâter & faire cuire comme ci-dessus.

### *Pâtez de Poularde & autres.*

Troussez vos poulardes proprement & leur cassez les os : piquez-les de gros lard & de Jambon ; assaisonnez de fines herbes, persil, ciboule & épices : rangez-les sur une abaisse de pâte ordinaire, avec laurier, beurre frais, bardes de lard, & lard pilé, assaisonné de sel, de poivre, fines herbes & fines épices. Ayant couvert & façonné proprement votre Pâté, faites-le cuire deux ou trois heures, suivant le feu.

Les Pâtez de Dindons, Canards, Perdrix, Faisans, Becasses, Lapreaux, Lapins, Oisons, Sarcelles & autres se font de la même maniere.

### *Pâté de croustade.*

Prenez des noix de Veau & de Mouton bien mortifié, & les piquez bien de menu lard bien assaisonné. Faites deux abaisses d'une pâte brisée de la grandeur que vous voulez faire le Pâté ; faites-y un lit de lard pilé, & l'assaisonnez de sel, de poivre, tant soit peu de fines herbes &

de fines épices; arrangez-y les noix de Veau & de Mouton, y mettez quelques truffes vertes & champignons, & l'assaisonnez dessus de sel; de poivre, tant soit peu de fines herbes & fines épices, une demie-feüille de laurier, & un bouquet; couvrez-le de lard pilé & de beurre frais, & de bardes de lard par tout; moüillez le tout autour, & le couvrez de l'autre abaisse; ensuite relevez le bord, & y faites telle façon que vous jugerez à propos, & le frottez d'un œuf battu, & le mettez au four cinq à six heures, & y faites un trou dessus dans le milieu; étant cuit, tirez-le, & le renversez dans un plat, afin que la graisse sorte. Goutez le jus pour voir s'il est d'un bon goût, & qu'il ne soit point trop salé, & y vuidez dedans une essence de Jambon la quantité qu'il en faut, & le servez sans découvrir chaudement.

### *Pâte croquante.*

Il faut prendre du sucre en poudre, & autant de farine, quelques blancs d'œufs, selon la quantité de votre Pâte, & une goute d'eau de fleur d'orange. Formez votre Pâte sur le tour, qu'elle soit bien faite, & pas trop molle: tirez-en une

abaiſſe auſſi mince que du papier, s'il ſe peut; & farinez toujours bien deſſous, en frottant avec la main : elle s'étendra preſque d'elle-même, après lui avoir donné quelques coups de rouleau. Engraiſſez une aſſiette ou tourtiere d'un peu de beurre : mettez-y votre abaiſſe, & la rognez tout autour : après il la faut piquer avec la pointe du coûteau, afin qu'elle ne bouffe pas dans le four. Faites-y ſecher cette abaiſſe; & étant cuite, dreſſez-la dans ſon plat ou aſſiette : & un peu avant que de ſervir, vous y mettrez votre marmelade, telle que vous aurez, Abricots, Pêches, Cedres, & autres fruits confits.

De cette Pâte, vous en pouvez tirer des abaiſſes bien minces, que vous découperez proprement, & les ferez ſecher au four; il faut toûjours en graiſſer l'aſſiette ou tourtiere, de peur qu'elles ne s'y attachent. Etant ſeches, on les peut glacer ſi l'on veut, & mettre ces abaiſſes ſur vos Tourtes, & les ſervir pour Entremets.

### *Pâte d'Amandes.*

Il faut échauder des Amandes, & les laver dans l'eau fraîche; après il les faut piler, & les arroſer d'un peu de blanc

d'œuf foüetté avec un peu d'eau de fleur d'orange; & à mesure qu'on pile les Amandes, on continuë de les arroser peu à peu, afin qu'elles ne deviennent point en huile: on ne sçauroit les trop piler; quand elles le sont comme il faut, on tire la pâte du mortier, & on la met dans une poële sur le feu pour la dessecher avec du sucre en poudre. Il faut sur livre de pâte, demi-livre ou trois quarterons de sucre, bien mêler le tout ensemble avec une gâche, & remuer toujours jusqu'à ce qu'on voye qu'elle ne tienne plus à la poële, ou que posant le dos de la main dessus, elle ne s'attache pas; pour lors vous l'ôtez de la poële, & la maniez sur une table bien nette avec un peu de sucre en poudre: vous pouvez aussi la dessecher avec du sucre cuit à la plume, pour livre de pâte demi-livre de sucre; observant auparavant ce que nous avons dit ci-dessus. Il faut un peu laisser reposer votre pâte avant que de l'employer, elle vous servira à faire des Abaisses pour des tourtes. Vous la pouvez aussi travailler de plusieurs manieres; la glacer, passer à la seringue, & la façonner en divers autres ouvrages. Les rognures qui vous resteront étant seches, il n'y a qu'à les remettre dans le mortier, & les piler

avec un peu de blanc d'œuf, pour les ramollir; & cela vous ſervira à en former de Petits Choux, ou autre galanterie pour garnir vos plats.

### *Pâte ſeringuée.*

Prenez de la pâte d'amandes qu'on a décrite ci-deſſus, pilez-la dans un mortier, avec un peu de crême naturelle & cuite; & l'ayant paſſée à la ſeringue, faites-la frire en grande friture: & rapez-y du ſucre par-deſſus, & ſervez pour entremets. Vous pouvez façonner cette pâte de mille autres manieres, chacun ſuivant ſa fantaiſie.

### *Pâte d'Amandes pour faire des Tourtes ou Tartelettes.*

Prenez de la pâte d'amande deſſechée, qui eſt marquée ci-deſſus, & la mettez dans un mortier avec de bon beurre frais, de l'écorce de citron verd hachée, quelques autres confitures, un peu de ſucre, quatre à cinq jaunes d'œufs cruds, le tout bien pilé enſemble. Les jours gras vous y mettez de la moëlle de Bœuf, vous vous en ſervez pour des tourtes ou des Tartelettes.

*Pâte à faire des Echaudez aux Oeufs.*

Outre les Echaudez aux Oeufs, marquez à la lettre E. on en peut faire de cette maniere. Mettez sur une table un quart de fleur de farine, & prenez en un peu pour en faire un petit levain, avec un peu de bonne levûre de bierre & d'eau chaude ; maniez le tout ensemble, & le réduisez en pâte un peu molette, la tourner en façon d'un petit pain, & le mettre dans un lieu chaud, afin qu'il leve, & se renfle promptement : si c'est en Eté il pourra se renfler en un demi-quart-d'heure, & pendant que votre levain reviendra, vous casserez un quarteron d'Oeufs, que vous mettrez dans votre détrempe, avec une livre de bon beurre frais; ajoûtez-y deux onces ou un peu plus de sel égrugé; vous détremperez votre apprêt, & vous lui donnerez trois tours d'abord du plat de la main, & vous jetterez après votre levain coupé en petits morceaux dans chaque partie de votre pâte, qui sera étenduë de long sur votre tour; & après vous lui donnerez six autres tours, dont vous prendrez un morceau de la pâte chaque fois, pour lui donner trois tours, & ensuite vous

continuerez le reste de la pâte à luy donner trois tours ; ainsi cela va à la concurrence de neuf tours que vous lui donnerez promptement ; ensuite vous prendrez une manne ou corbeille, dans laquelle vous mettrez une nappe avec de la farine dessus, & vous mettrez votre pâte dedans, vous la laisserez reposer ce que vous jugerez à propos dans un lieu frais ; après, quand vous voudrez les façonner, vous les couperez par pâtons, que vous alongerez en long pour les tailler de la grosseur que vous les voulez, & vous les rangerez sur un rondeau ou sur une planche ; & quand tout sera taillé, vous les façonnerez à votre maniere, & après vous ferez boüillir de l'eau nette dans une poële ; & quand votre eau boüillira, vous mettrez vos Echaudez dedans, & y jetterez en même tems environ une chopine ou pinte d'eau fraîche : vous aurez soin d'enlever votre eau avec une écumoire, jusques à ce que vous voyez que vos Echaudez soient revenus du fond de l'eau ; & vous ne les retirerez point que vous ne voyez qu'ils soient absolument bien fermes ; pour lors vous les retirez de l'eau boüillante, & les jettez en même tems dans de l'eau fraîche, jusques à ce qu'ils soient bien rafraîchis :

vous les retirez ensuite dans une manne ou sur un clayon pour les mettre égouter, & après vous les mettrez pour les tenir fraîchement dans une nappe un peu moüillée, & les mettrez dans un lieu frais, si c'est dans de grandes chaleurs, en attendant que vous en ayez besoin pour les faire cuire. Il faut chauffer le four un peu roide, & prendre garde qu'ils ne prennent trop de couleur; mais qu'ils soient cuits bien à propos: on les peut dorer d'œufs si l'on veut.

## PERCHES.

Est un Poisson de riviere fort excellent. Vous en pouvez faire une Entrée à la sausse aux mousserons passez au blanc avec de la crême. On en met aussi en filets au concombre, comme ci-après les Soles, les coupant en filets quand elles seront écaillées, & qu'elles auront cuit un boüillon. On sert encore des Perches à la sausse verte, & de cette maniere.

### *Perches en filets au blanc.*

Passez des champignons au blanc, & les faites cuire avec un peu de crême, sans liaison. Vous aurez vos filets de

Perches coupez tout prêts, que vous mettrez dedans, avec une liaiſon de trois jaunes d'œufs, du perſil haché, de la muſcade râpée : vous remuërez bien doucement, de peur de rompre vos filets ; & étant cuits, vous les dreſſerez, & y jetterez votre ragoût deſſus & ſervirez chaudement pour Entrée.

## *Perches au coulis d'Ecrevices.*

Vuidez les Perches ; faites-les cuire dans un court-boüillon. Voilà la maniere de le faire : Vos Perches étant arrangées dans une caſſerole, mettez des oignons, du citron verd, du perſil, de la ciboule, du laurier & du baſilic, des clous, du poivre, du ſel, deux verres de vin blanc, un peu de vinaigre & de l'eau, qu'elles baignent, & les faites cuire ſur un fourneau ; étant cuites laiſſez-les preſque refroidir dans leur court-boüillon ; enſuite tirez les, & les pelez proprement, & les arrangez dans un plat, & les couvrez & les tenez chaudement. Faites une ſauſſe de cette maniere : prenez une caſſerole, mettez-y un morçeau de beurre frais de la groſſeur de deux œufs, un Anchois haché, mettez-y du ſel, du poivre, & un peu de muſ-

cade rapée, & une pincée de farine, une goutte d'eau, & un peu de vinaigre, & la tournez sur un fourneau, avec une cuilliere; le beurre étant fondu, & la sausse un peu liée, mettez-y du coulis d'Ecrevices. Voyez que la sausse soit d'un bon goût, & la jettez sur vos Perches, & les servez chaudement pour Entrée.

L'on les sert avec toutes sortes de differens coulis, de la même maniere que celle aux Ecrevices.

*Perches à la sausse à l'Anchois.*

Les Perches étant cuites au court-boüillon, comme ci-dessus, vous les pelez & les arrangez dans un plat de même: Prenez une casserole; mettez-y du bon beurre frais, la quantité qu'il en faut, avec un peu de farine, une couple d'Anchois hachez, des capres & une ciboule entiere, une tranche de citron, assaisonnez de sel, de poivre, & un peu de muscade; & y mettez un peu d'eau & un peu de vinaigre: tournez la sausse sur le fourneau avec une cuilliere, & lorsque le beurre est fondu, & qu'elle est liée, ôtez-en la tranche de citron & la ciboule entiere. Voyez que la sausse soit d'un bon

goût,

goût, & qu'elle ne soit point tournée, & la jettez sur vos Perches, & les servez chaudement pour Entrée.

*Perches en ragoût.*

Les Perches étant vuidées, mettez-les sur le gril, & du feu dessous, & les retournez; lorsque vous voyez que la peau est séchée, & qu'elles sont à demi cuites, vous les retirez & les pelez proprement; mettez un demi-septier de vin blanc dans une casserole, & un peu de boüillon de Poisson, un oignon piqué de clous, & du persil haché, une feüille de laurier, assaisonné de sel & de poivre; mettez gros comme un œuf de beurre dans une casserole, avec un peu de farine, & le faites à demi roussir, & le moüillez de ce jus que l'on vient de préparer, & arrangez-y vos Perches, & y vuidez la liaison, & les faites mitonner à petit feu: étant cuites, vous les tirez & les dressez proprement dans un plat, & y jettez par-dessus tel ragoût maigre qu'il vous plaira. Vous trouverez la maniere de les faire à la lettre R. & les servez chaudement pour Entrée.

### *Perches aux Concombres.*

Après les avoir écaillées & vuidées, faites-les frire; étant frites, coupez-les en filets; ensuite faites un ragoût de concombres. Vous trouverez la maniere de le faire à la lettre R. & les mettez mitonner dans le ragoût un moment : ensuite dressez-le dans un plat : Voyez que votre ragoût soit d'un bon goût, & jettez-le par-dessus, & les servez chaudement pour Entrée.

## PERDRIX.

Est un oiseau assez commun pour être connu de tout le monde; c'est la viande des meilleures Tables.

On a parlé ci-devant de la maniere de faire les Pains de Perdrix, comme aussi des Hachis & Pâtez de Perdrix. Voici encore d'autres Entrées qu'on en peut faire.

### *Perdrix à l'Espagnole.*

Prenez des Perdrix qui ayent un bon fumé; vuidez-les, & les faites refaire, & les bardez, & les mettez cuire à la broche : étant cuites, pilez en une dans le mortier avec les foyes que vous avez

gardez. Prenez la valeur d'une cuilliere à pot de coulis clair de Veau & de Jambon, & une demi-cuillerée d'eſſence de Jambon, & une autre demi-cuillerée de jus de Veau, & y délayez la Perdrix pilée, & la faites mitonner à petit feu, qu'elle ne boüille point, & paſſer le coulis à l'étamine : prenez deux verres de vin de Champagne que vous mettez dans une caſſerole, & y mettez une tranche d'oignon, & une ou deux rocamboles que vous faites boüillir juſques à ce qu'il ſoit réduit à la moitié, & le paſſez dans un tamis ; dépecez vos Perdrix, & les mettez dans une caſſerole, & y mettez ce vin de Champagne avec deux ou trois cuillerées d'argent d'huile & votre coulis, & les laiſſez mitonner ſur des cendres chaudes, qu'elles ne boüillent point, & dreſſez proprement vos Perdrix ſur un plat. Voyez que la ſauſſe ſoit d'un bon goût, & y preſſez une couple d'oranges dedans, & jettez votre ſauſſe ſur vos Perdrix, & les ſervez chaudement pour Entrée.

### *Perdrix aux fines herbes.*

Prenez des Perdrix & Perdreaux ; il faut prendre garde qu'elles ſoient des

jeunes, & qu'elles ayent du fumé, les plumer, les vuider, & en détacher la peau de la chair sur l'estomac: Prenez du lard rapé, & y mettez un peu de persil; hachez un peu de fines herbes, & assaisonnez de sel, de poivre, & bien mêler le tout ensemble, & en farcissez vos Perdrix entre peau & chair, & les bardez dessus & dessous, & les mettez à la broche; étant cuites à propos, tirez-les, & les débardez, & les dressez dans un plat proprement, & y jettez une essence de Jambon dessus, & les servez chaudement pour entrée; au lieu d'essence de Jambon, on peut se servir d'un coulis clair.

### *Perdrix aux Truffes vertes.*

Plumez & vuidez vos Perdrix, & en détachez la peau de la chair sur l'estomac: rapez du lard, & y mettez du persil haché, & une couple de Truffes hachées, & assaisonnez de poivre & de sel; mêlez le tout ensemble, & en farcissez les Perdrix entre peau & chair, & les bardez dessous & dessus, & les mettez à la broche. Pelez des Truffes & les lavez & les coupez par tranches dans une casserole, & les moüillez d'un

peu de jus de Veau, & d'essence de Jambon, & les laissez mitonner à petit feu; étant cuites, les lier d'un coulis de Veau & de Jambon. Voyez que le ragoût soit d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe. Les Perdrix étant cuites à propos, vous les tirez & les débardez, & les dressez proprement dans un plat, & jettez le ragoût de Truffes par-dessus, & les servez chaudement pour Entrée. Les Perdrix aux mousserons, & les Perdrix aux champignons, se font de la même maniere que les Perdrix aux Truffes.

### *Perdrix, sausse à la Carpe.*

Il faut les farcir entre peau & chair de lard râpé, & assaisonné de même que les autres, & les barder & les mettre à la broche; étant cuites à propos, les tirer & les débarder, & les dresser proprement dans un plat, & jetter pardessus une sausse à la Carpe: vous trouverez la maniere de la faire à l'article des Faisans sausse à la Carpe.

### *Perdrix à la braise.*

Les Perdrix étant plumées, les vuider & trousser les pattes dans le corps, &

les faites refaire, & les piquez de gros lard assaisonné de poivre, de sel, fines herbes, fines épices, persil & ciboules hachez. Prenez une marmite de la grandeur qu'il faut pour la quantité de Perdrix, & garnissez-en le fond de bardes de lard, de tranches de Bœuf minces, & y mettez un oignon coupé par tranches, quelques morceaux de carotte, persil haché, & assaisonné de sel, de poivre, fines herbes & fines épices, & y arrangez vos Perdrix, en y mettant l'estomac en bas, & les assaisonnez dessus comme dessous, & les couvrez de tranches de Bœuf & de bardes de lard, & du couvercle de la marmite, & les mettez cuire, feu dessous & dessus. Faites un ragoût de ris-de-veau, de foyes gras, de crêtes, champignons, truffes, pointes d'asperges, cûs d'artichaux, selon la saison : Passez dans une casserole, avec un peu de lard fondu, les ris-de-veau, les foyes gras, les crêtes, champignons & truffes, avec un bouquet, & les moüillez de jus, & les laissez mitonner pendant une demi-heure, & les dégraissez bien, & y mettez vos pointes d'asperges & vos cûs d'artichaux que vous avez fait blanchir dans de l'eau, & liez votre ragoût de coulis de Veau & de Jambon : les Perdrix

étant cuites, les tirer de dedans la marmite, & les laiſſer égouter, enſuite les mettre mitonner dans le ragoût, les dreſſer proprement dans un plat; voir que le ragoût ſoit d'un bon goût, le jetter pardeſſus, & les ſervez chaudement pour Entrée.

L'on ſert ces Perdrix à la braiſe avec un ragoût de concombre ou de chicorée, que vous trouverez à l'article de l'Aloyau aux concombres; ou bien avec une ſauſſe hachée: Vous trouverez auſſi la maniere de la faire à l'article de l'Aloyau.

### *Perdrix au Jambon.*

L'on les ſert à la braiſe ou à la broche. Voici la maniere de ceux à la broche; vos Perdrix étant plumées & vidées, prenez les foyes, & les pilez dans le mortier, avec du lard rapé, une ciboule hachée & du perſil, & une truffe aſſaiſonnée de ſel de poivre, un peu de fines épices & fines herbes, le tout pilé enſemble, détachez la peau des eſtomacs des Perdrix, & les farciſſez de la farce des foyes, & les faites refaire, & les envelopper de bardes de lard, & les mettre à la broche: coupez du Jambon maigre par petites tranches battuës, & en garniſſez le fond d'u-

ne petite casserole, & le couvrez d'une assiette ou d'un plat, & les mettez suer: prendre garde lorsqu'il commence à s'attacher; mettez-y une petite pincée de farine, & le remuez un peu sur le fourneau, & le moüillez de jus sans sel, & y mettez un bouquet, & les laissez mitonner à petit feu; il faut le bien dégraisser, & le lier d'un coulis de Veau & de Jambon, & voir qu'il soit d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe: vos Perdrix étant cuites à propos, tirez-les de la broche, & les débardez & les dressez proprement dans un plat, & les garnissez de tranches de Jambon, & jettez le jus par-dessus, & les servez chaudement pour Entrée.

L'on sert les Perdrix cuites à la broche avec un ragoût de concombre, ou bien de chicorée ou de passe-pierre. L'on trouvera la maniere de faire le ragoût de concombre à l'article de l'Aloyau à la braise, & celui de chicorée à l'article du Canard à la chicorée, & celui de la passe-pierre, à l'article des Fricandeaux à la passe-pierre.

*Perdrix aux Olives.*

Les Perdrix étant farcies de lard râpé,

&

& des fines herbes, comme ceux ci-dessus; vous les enveloppez bien de bardes de lard, & les mettez à la broche. Prenez deux à trois douzaines d'Olives, & en ôtez les noyaux, & les faites blanchir dans de l'eau boüillante, & les mettez mitonner dans une casserole, avec du coulis clair de Veau & de Jambon, & un peu d'essence de Jambon; étant mitonnez, voyez que le ragoût soit d'un bon goût, tirez les Perdrix de la broche & les débardez, & les dressez proprement dans un plat; jettez le ragoût d'Olives par-dessus, & les servez chaudement pour Entrée.

### *Perdrix en filets.*

Les Perdrix étant cuites à la broche, ôtez-en la peau, & coupez-les par filets: passez dans une casserole avec un peu de lard fondu, des mousserons, ou bien des champignons; moüillez-les de jus de Veau & les mettez mitonner sur un fourneau à petit feu, & les dégraissez, & les liez de coulis de Veau & de Jambon, & y mettez les filets de Perdrix dans le ragoût, & les laisser chauffer; assaisonner de sel & de poivre. Voyez que le ragoût soit d'un bon goût, & qu'il ait de la

pointe, & les servez pour Hors-d'œuvres. L'on fait des filets de Perdrix aux concombres à la chicorée & au Jambon.

## *Biberot de Perdrix.*

Prenez deux Perdrix à fumé, & les faites cuire à la broche, ensuite les piler dans un mortier : prenez du jus de Veau & de l'essence de Jambon la quantité qu'il en faut pour remplir le plat que vous voulez servir, & le mettez dans une casserole : Faites un petit ragoût de truffes, de champignons & de mousserons que vous passez dans une casserole, avec un peu de lard fondu, & le moüillez d'un peu de jus, & le laissez mitonner à petit feu, & le liez d'un peu de coulis, & le mettez dans le mortier avec les Perdrix pilées ensemble ; retirez le tout du mortier, & le mettez dans une casserole, & le délayez avec ce jus de Veau & de l'essence de Jambon, & le passez à l'étamine : voyez qu'il soit assez lié. Lorsqu'on est prêt à servir, tenez le chaud sur des cendres chaudes, en le remuant toujours avec une cuilliere : Voyez qu'il soit d'un bon goût, & le dressez proprement dans un plat comme une crême, & le servez chaudement pour Hors-d'œuvres.

## PIGEONS.

Les Pigeons fourniſſent une grande diverſité de ragoûts. On en a déja pû voir une partie ; comme la Biſque, le Godiveau farci de Pigeonneaux, les Pâtez de gros Pigeons, ci-devant. Il en reſte encore beaucoup d'autres, dont il eſt à propos de faire connoître les manieres. Commençons par les Pigeons au baſilic.

### *Pigeons au baſilic.*

Il faut prendre les Pigeonneaux bien échaudez & bien blanchis, les fendre par le dos, ſi peu que rien, pour y pouvoir mettre une petite farce, compoſée de lard crud, & de leurs foyes bien hachez, avec un peu de perſil, de baſilic, de ciboule, le tout bien aſſaiſonné. Etant farcis, on les fait cuire dans une petite marmite, avec du boüillon, un oignon piqué de clous de girofle, un peu de verjus & du ſel ; & quand ils ſont cuits, vous les tirez hors de la marmite. Il faut avoir des œufs battus; rouler vos Pigeons dedans, & en même temps dans la mie de pain, afin qu'ils ſoient bien panez. Après en avoir fait de même à tous,

il faut avoir du ſain-doux bien propre ; & quand il ſera bien chaud, frire vos Pigeons juſqu'à tant qu'ils ayent pris une belle couleur ; les tirer, frire tout d'un temps du perſil pour garnir, & ſervir chaudement pour Entrées.

### *Autre maniere de Pigeons au baſilic.*

Il faut prendre des Pigeonneaux, les bien échauder, les vuider proprement, & les trouſſer & les blanchir. Faites une farce avec les foyes, & un peu de Jambon, quelques champignons, perſil, ciboule hachée, du baſilic, aſſaiſonné de ſel, de poivre & de fines épices, & un jaune d'œuf crud ; farciſſez les corps des Pigeons de cette farce ; prenez une petite marmite, & en garniſſez le fond de bardes de lard & de tranches de Veau, aſſaiſonné de ſel, de poivre, fines herbes & fines épices, oignons, carottes, tranches de citron verd, perſil & feüilles de laurier, & y arrangez les Pigeons, & aſſaiſonnez-les par-deſſus de même que deſſous, & les couvrez de tranches de Veau & de bardes de lard ; couvrez la marmite de ſon couvercle, & les mettez cuire, feu deſſus & deſſous ; étant à demi-cuit, décou-

vrez la marmite, & y mettez une demi-cuillerée de boüillon ; étant cuit, retirez-les, & les laissez presque refroidir dans leur jus, afin qu'ils prennent plus de goût ; Battez une omelette de trois à quatre œufs ; tirez les Pigeons de dedans leur jus, & les laissez égouter sur un plat, & les trempez dans l'omelette, & les panez d'une mie de pain bien fine & bien blanche, & les faites frire dans du saindoux, qu'ils prennent une belle couleur, bien dorée : Pliez une serviette sur un plat ; dressez les Pigeons dessus, & dans les intervalles, mettez-y des bouquets de persil frit, & les servez chaudement pour Entrée, ou Hors-d'œuvre.

### *Pigeons au Soleil.*

Ayez des Pigeons naissans ; faites-les cuire dans une petite braise bien fine ; quand ils seront cuits, vous les retirerez ; ensuite ayez un Godiveau de toutes sortes de Volailles, qui soit bien fin, & enveloppez chaque Pigeon du Godiveau, en sorte que l'on ne voye que la tête : Battez ensuite des œufs pour les tremper dedans, & les panez avec moitié farine, & moitié pain ; les faire frire, qu'ils prennent une belle couleur ; &

quand ils sont bien frits, vous les servez sur une serviette de même que les Pigeons au basilic.

*Entrée de Pigeons au fenoüil.*

Il faut que vos Pigeons soient d'une belle qualité, les bien retrousser, & montrer seulement à l'air du feu, pour les faire blanchir. Prenez les foyes, avec du lard, de la ciboule, du persil, & un peu de fenoüil verd; hachez & assaisonnez bien le tout : farcissez-en le corps de vos Pigeons; faites-les rôtir, & en servant, mettez un bon ragoût par-dessus.

*Entrée de Pigeons à la braise.*

Prenez de gros Pigeons bien retroussez, & les piquez de gros lard bien assaisonné : faites, si vous voulez, une farce un peu liée, pour les farcir dans le corps. Mettez-les à la braise, comme beaucoup d'autres choses : étant cuits, dressez-les dans un plat; & les ayant bien dégraissez, mettez un ragoût de truffes & ris-de-veau par-dessus.

*Pigeons en compote.*

Prenez des Pigeons, plumez-les & les

vuidez; troussez-les proprement, les pattes dans le corps, & les refaire, les piquer de gros lard & de Jambon: assaisonné de sel, poivre, fines herbes, fines épices, persil & ciboule hachez, & les mettre cuire dans une petite braise legere. La maniere de la faire est marquée en plusieurs endroits. Il faut faire un ragoût de crêtes, de foyes gras, champignons, truffes, que vous passez dans la casserole, avec un peu de lard fondu, & le moüiller de jus, & le mettre mitonner à petit feu, le bien dégraisser, & le lier d'un coulis de Veau & de Jambon. Tirez les Pigeons de la braise, & les mettez égouter; ensuite les mettre dans le ragoût, & les laisser mitonner pour qu'ils prennent du goût, & les dresser proprement dans un plat. Voyez que le ragoût soit d'un bon goût, & le jettez sur les Pigeons, les servez chaudement pour Entrée.

### *Autre Compote de Pigeons.*

Vous les lardez de gros lard, & les passez ensuite avec lard fondu; puis vous les mettez cuire avec sel, poivre, muscade, citron verd, clous, champignons, truffes, un verre de vin blanc, & boüil-

lon. Vous y faites un coulis blanc ou roux pour la lier, vous la dressez, & la servez chaudement.

*Compote de Pigeons au blanc.*

Les Pigeons étant bien échaudez, vuidez, troussez & blanchis, mettez les dans une casserole, avec un peu de lard fondu, un bouquet, un oignon piqué de clous, ris-de veau, crêtes, champignons, truffes, assaisonné de sel & de poivre, les passer sur un fourneau, & y jetter un peu de farine, & leur faire faire deux ou trois tours, & les moüiller de boüillon, & les mettre mitonner à petit feu; étant cuits, les bien dégraisser, & les lier d'un coulis blanc. L'on trouvera la maniere de le faire à la lettre C. Et lorsqu'on n'a point de coulis, on se sert de deux à trois jaunes d'œufs délayez avec de la crême douce, & un peu de persil haché, pour lier la Compote de Pigeons, & la dresser proprement dans un plat, & la servir chaudement pour Entrée. Quoique l'on ait déja dit que l'on faisoit les Pigeons à la poëlle de même que les Cailles, on ne laissera pas de les expliquer ici.

### *Pigeons à la poële.*

Prenez des petits Pigeons & les plumez à plumes seches ; qu'ils soient bien épluchez, les vuider & les trousser proprement, les pattes dans le corps : il faut les fendre un peu sur le dos, & prendre les foyes & un peu de lard, & un peu de Jambon, quelques champignons & truffes, persil, ciboules hachées, & assaisonné de sel, de poivre, un peu de fines herbes & fines épices, & d'un jaune d'œuf crud, le tout bien haché ensemble, & pilé dans le mortier, & en farcir les Pigeons. Ayez une casserole de la grandeur de vos Pigeons, & en garnissez le fond de bardes de lard, assaisonné de poivre, de sel, & un peu de fines épices, & y arrangez les Pigeons l'estomac en bas, & assaisonné dessus de sel, de poivre, & un peu de fines herbes, deux ou trois tranches d'oignon, & un peu de persil haché, & les couvrir de tranches de Veau, & d'un peu de Jambon, & deux ou trois bardes de lard, les couvrir d'une assiete qui entre dans la casserole, & mettre une serviette tout autour, & mettre un plat par-dessus, afin que la fumée ne sorte point, & les mettre

ſuer ſur des cendres chaudes pendant une couple d'heures ; & lorſqu'on eſt prêt à ſervir , il faut les découvrir , & ôter les bardes de lard , les tranches de Veau & de Jambon , & les mettre ſur un fourneau ; & lorſque leur jus eſt diminué , & qu'il commence à s'attacher comme un jus de Veau , les regarder de temps en temps , & les lever avec la pointe d'un coûteau , pour voir s'ils ont pris une belle couleur ; & lorſqu'ils ſont colorez , vous les retirez , & les dreſſez proprement dans un plat , & ôtez la graiſſe qu'il peut y avoir dans la caſſerole & moüillez ce qui reſte attaché d'un peu de jus de Veau & de boüillon , & y mettez un peu de poivre. Voyez que ce jus ait un bon goût , & le paſſez dans un tamis, & le jettez ſur vos Pigeons , & les ſervez chaudement pour Entrée , ou Hors-d'œuvre.

*Entrée de Pigeons au Jambon.*

Elle ſe fait de la même maniere que les Poulets au Jambon , que l'on verra ci-après. Si les Pigeons ſont bien gros , il les faut piquer de gros lard & de Jambon , & les mettre à la braiſe. Etant cuits , les tirer , laiſſer bien égouter la

graiſſe, & les mettre dans le ragoût de Jambon que l'on a fait. Le tout bien dégraiſſé, mettez-y un filet de verjus ou vinaigre : prenez garde qu'il n'y ait trop de ſel, & ſervez chaudement.

### *Autres Pigeons au Jambon.*

Il faut prendre de bons Pigeons de voliere, les plumer, les vuider & les trouſſer ; paſſer les doigts entre peau & chair : rapez du lard, & l'aſſaiſonnez de ſel & de poivre, de fines herbes, un peu de fines épices, de perſil haché, & de ciboules, un champignon, une truffe hachée, le tout bien mêlé enſemble, & farcir les Pigeons entre la peau & la chair, les embrocher, & les envelopper de tranches de Veau bien minces, & de bardes de lard & de feüilles de papier, & les mettez cuire. Faites un ragoût de Jambon : il faut prendre du Jambon & le couper par petites tranches, & les battre, en garnir le fond d'une caſſerole, la couvrir, & le mettre ſuer ſur un fourneau à petit feu, lorſqu'il commence à s'attacher, y mettre un peu de lard fondu, & une petite pincée de farine, & le remuez ſept ou huit tours ſur le fourneau, & le moüillez d'un jus ſans ſel ; l'aſſaiſonner de poivre, &

un bouquet, le couvrir, & le laisser mitonner à petit feu; étant cuit, le bien dégraisser, & l'achever de lier de coulis de Veau & de Jambon : Les Pigeons étant cuits à propos, débardez les, & les dressez proprement dans un plat; voyez que le ragoût soit d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe, & en garnissez le tour des Pigeons, des tranches de Jambon, & jettez le jus par-dessus, & les servez chaudement pour Entrée.

### *Pigeons farcis à la broche.*

Il faut prendre de gros Pigeons de voliere, les meilleurs qu'on peut choisir, les bien plumer & éplucher, & les vuider, & en détacher la peau de dessus l'estomac avec les doigts : Prenez les foyes des Pigeons, un morceau de Jambon, des champignons, des truffes, assaisonnez de poivre, sel, fines herbes & fines épices, & du lard à proportion de ce qu'il en faut, & un peu de persil & de ciboules; hacher le tout ensemble, & le piler dans un mortier, y ajoutant deux jaunes d'œufs cruds; ensuite, farcissez les Pigeons de cette farce & les embrochez, & enveloppez de tranches de Veau bien minces, de bardes de lard, & d'une

feüille de papier, & les mettre cuire; étant cuits bien à propos, les tirer & les débarder, & les dresser proprement dans un plat, & y jetter par-dessus un coulis clair de Veau & de Jambon : qu'il soit d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe; & les servez chaudement pour Entrée.

### *Pigeons aux Truffes.*

Il faut farcir les Pigeons de même que ceux ci-dessus. Voici la maniere de faire le ragoût de truffes : il faut peler les truffes & les laver, les couper par tranches dans une casserole, & les moüiller d'un jus de Veau, & les mettre mitonner à petit feu; étant cuites, les lier d'un coulis de Veau & de Jambon : voir que le ragoût soit d'un bon goût; les Pigeons étant cuits à la broche, vous les tirez & les débardez, les dressez proprement dans un plat, & jettez par-dessus le ragoût des Truffes; & les servez chaudement pour Entrée.

Les Pigeons aux mousserons & aux champignons se font de la même maniere. L'on trouvera la maniere de faire ces ragoûts à la lettre R.

*Fricassée de Pigeons au sang.*

Il faut prendre des Pigeons de voliere, les saigner, & en garder le sang, y mettre un jus de citron pour l'empêcher de tourner : Il faut échauder les Pigeons, les vuider, les couper par moitié ou en quatre, & les mettre dans une casserole, avec un peu de lard fondu, les assaisonner de sel & de poivre, un bouquet, des champignons, des truffes, des crêtes, des ris-de-veau ou d'Agneau, & cûs d'artichaux, le tout passé ensemble, & le poudrez d'un peu de farine, & la moüillez de jus, la laisser mitonner à petit feu, étant cuite, la bien dégraisser, & la lier d'un coulis de Veau & de Jambon. Passez le sang au travers d'un tamis, y délayez un jaune d'œuf & un peu de persil haché ; & lorsqu'on est prêt à servir, vous mettez le sang dans la fricassée, & la mettez sur le feu en la remuant toûjours, prenant garde qu'elle ne boüille. Voyez que la Fricassée soit d'un bon goût, & la dressez proprement dans un plat, & la servez chaudement pour Entrée, ou Hors-d'œuvre.

### *Fricaßée de Pigeons au roux.*

Les Pigeons étant plumez ou échaudez, vuidez & coupez en quatre, les mettre dans une casserole, avec un peu de lard fondu, un bouquet, un oignon piqué de clous, assaisonné de poivre & de sel, & de persil haché : mettez des champignons & truffes, crêtes, ris-de-veau, le tout étant passé ensemble sur un fourneau, & les poudrez d'une pincée de farine, & les moüillez de jus, & la laissez cuire à petit feu ; étant cuite, il faut bien la dégraisser, & la lier d'un coulis de Veau & de Jambon. Voyez que la Fricassée soit d'un bon goût, & qu'elle ait un bel œil, & la dressez proprement dans un plat, & la servez chaudement pour Entrée.

### *Fricassée de Pigeons au blanc.*

Vos Pigeons étant bien échaudez, vuidez & coupez en quatre, mettez-les dans une casserole, avec un peu de lard fondu, des crêtes, des ris-de-veau, champignons, truffes, un bouquet, un oignon piqué de clous, assaisonné de poivre, de sel, de persil haché ; étant

passez sur le fourneau, il faut les poudrer d'un peu de farine, & les moüiller de boüillon sans jus, & la laisser mitonner à petit feu; étant cuite, la bien dégraisser, & la lier d'un coulis blanc, ou bien avec une liaison de trois à quatre jaunes d'œufs, délayez avec de la crême douce, un peu de persil haché; étant lié, il faut voir qu'elle soit d'un bon goût, & la dresser proprement dans un plat, & la servir chaudement pour Entrée.

*Pigeons à la Sainte-Menehout.*

Il faut prendre des gros Pigeons; lorsqu'ils sont plumez, vuidez & troussez, coupez-les en deux, & les piquez de gros lard & de jambon assaisonné: Garnissez le fond d'une marmite de bardes de lard, de tranches de Veau ou de Bœuf, assaisonné de sel, de poivre, fines herbes & fines épices, persil & ciboules hachées, oignons & carottes; & y arrangez vos Pigeons, & les assaisonnez dessus comme dessous, & les couvrez de tranches de Veau & de bardes de lard, & couvrez la marmite de son couvercle, & la mettez cuire, feu dessous & dessus; étant à demi-cuit, moüillez-le d'une demie cuillerée de boüillon, & d'une chopi-

ne

ne de lait, & les laiſſez achever de cuire : étant cuits, les retirer, & les laiſſer refroidir dans leur jus ; enſuite les tirer, & les laiſſer égouter : ſi c'eſt pour griller, vous les trempez dans la graiſſe qu'ils ont cuit, & les panez d'une mie de pain bien fine & bien blanche, & les faites griller, & les ſervez avec une ramolade, que vous faites avec de l'huile, un peu de moutarde fine, des anchois, des capres, du poivre & du ſel : mêlez le tout enſemble ; un peu de perſil & ciboules hachées, & un jus de citron. L'on les ſert auſſi au ſec ſur une ſerviette. Si on les veut ſervir frits, étant égoutez, trempez-les dans des œufs battus, & les panez, & les faites frire dans du ſain-doux, qu'ils prennent une belle couleur, & les dreſſez ſur une ſerviette, & les ſervez chaudement, d'une façon ou d'autre pour Entrée ou Hors-d'œuvres.

L'on fait de même les Poulets & Poulardes.

*Pigeons aux Ecrevices.*

Prenez des petits Pigeons : échaudez-les bien ; vuidez-les & les trouſſez proprement : & les mettez dans une caſſerole, avec un peu de lard fondu, un

oignon & un bouquet, des crêtes, ris-de-veau, champignons & truffes, aſſaiſonnez de ſel & de poivre; étant paſſez, poudrez-les d'un peu de farine, & les moüillez de boüillon & de jus de Veau, & les mettez mitonner à petit feu : étant cuits, les bien dégraiſſer, & y mettre les queuës d'Ecrevices, & les lier d'un coulis d'Ecrevices, & les mettre chauffer à petit feu, & prendre garde que le coulis ne boüille, de peur qu'il ne tourne. Dreſſez vos Pigeons dans un plat; dans les intervalles, mettez y les garnitures. Voyez que le ragoût ſoit d'un bon goût; & qu'il ait bel œil, & le jettez ſur vos Pigeons, & les ſervez chaudement pour Entrée.

### *Pigeons en Fricandeaux.*

Prenez des gros Pigeons qui ſoient bien tendres; étant plumez vuidez-les & les trouſſez, les pattes dans le corps, & les faites refaire, enſuite les couper en deux, & les bien piquer de menu lard; enſuite les mettre dans une caſſerole, le lard en deſſous, avec une cuillerée de boüillon, & deux ciboules entieres : couvrez la caſſerole, & les mettez mitonner à petit feu; étant cuits,

pouſſez-les ſur un fourneaù, juſques à ce que le boüillon qui reſte finiſſe ; & regardez de temps en temps qu'il prenne une belle couleur ; & lorſqu'ils ſont bien dorez, les tirer, & les arranger dans un plat, & ôter la graiſſe qu'il peut y avoir dans la caſſerole, & y mettez un peu de jus de Veau & de boüillon, pour détacher ce qui eſt attaché au fond de la caſſerole, & la mettez un moment ſur le fourneau. Voyez que ce jus ſoit d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe ; & mettez-y un peu de gros poivre, & le paſſez dans un tamis : jettez ce jus ſur vos Pigeons, & les ſervez chaudement pour Entrée ou Hors-d'œuvres.

## *Pigeons aux Tortuës.*

Prenez des petits Pigeons & les échaudez, ou plumez à ſec ; étant bien épluchez, vuidez-les & les trouſſez proprement, & les mettez dans une caſſerole, avec un peu de lard fondu, des crêtes, quelques morceaux de ris-de-veau, des petits champignons, & des truffes coupées par tranches, & un bouquet, aſſaiſonné de ſel & de poivre. Mettez une marmite ſur le fourneau, avec de l'eau ; un bouquet de fines herbes, une couple

de tranches de citron, deux ou trois oignons, un peu de sel & de poivre, & des bardes de lard. Prenez deux Tortuës, coupez-leur la tête, les pattes, & le bout de la queuë, & les jettez dans la marmite, lorsque l'assaisonnement boût; étant blanchies, tirez-les de dedans la coquille, & les coupez par quartiers, comme une fricassée de Poulets: prenez garde à l'amer, car tout le reste sert dans le ragoût: étant coupées, mettez-les dans la casserole avec les Pigeons, & passez le tout ensemble; étant passé, moüillez-les d'un jus de Veau, & les laissez mitonner à petit feu; étant cuit, dégraissez-le bien, & le liez d'un coulis de Veau & de Jambon, & le laissez mitonner un moment: dressez les Pigeons dans le plat que vous voulez les servir; & faites un cordon autour des cuisses des Tortuës. Voyez que le ragoût soit d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe, & le jettez dessus, & les servez chaudement.

L'on sert une autre fois les Pigeons aux Tortuës avec un coulis d'Ecrevices.

Les Cailles, Perdreaux, Tourterelles, & petits Poulets gras aux Tortuës, se font de la même maniere que les Pigeons aux Tortuës, marquez ci-dessus, & se

servent de même. L'on peut mettre dans le milieu du plat une coquille de dessus des Tortuës, frite ou sans frire.

### *Pigeons en surtout, rôtis & à la braise.*

Prenez de gros Pigeons, qui soient bien retroussez : faites une farce qui soit composée de lard crud & Jambon cuit, de truffes & champignons, hachez avec les foyes, du persil & de la ciboule, une pointe d'ail, & quelques ris-de-veau ; le tout bien haché & bien assaisonné, & lié avec un ou deux jaunes d'œufs. Il faut farcir vos Pigeons entre la peau & la chair & dans le corps, & les bien ficeler : avoir un grand fricandeau piqué pour chaque Pigeon, que vous mettez sur l'estomac ; le tout bien ficelé & embroché proprement, vous l'envelopperez de papier, & ferez cuire ainsi vos Pigeons. Etant rôtis, on y fait un bon ragoût ; & auparavant que de servir, dressez vos Pigeons dans un plat, ôtez le fricandeau, versez le ragoût ou coulis par dessus, de quoy que ce soit, pourvû qu'il soit bien cuit & bien assaisonné : remettez ensuite le fricandeau sur l'estomac, & servez chaudement.

Pour les Pigeons en surtout à la braise,

on les fait de la même maniere. Toute la difference qu'il y a d'avec les autres choses qu'on accommode de cette façon, c'est qu'on ne met point de bardes de lard, ni viande sur le fricandeau, àfin qu'il prenne belle couleur. Etant cuit, vous égoutez la graisse, & vous faites un ragoût aux truffes, selon votre commodité. On peut servir de pareilles Entrées de Perdrix, Becasses & autres Volailles : & pour les déguiser, on y fait un ragoût aux huitres, à la Saingaraz, ou du coulis de Perdrix, suivant la dépense : le tout bien dégraissé, & servi chaudement.

### *Autres manieres pour les Pigeons.*

Vous les pouvez mettrez au Pere-Doüillet ; & pour cela, les ayant bien appropriez, faites-les cuire dans un petit pot, bien assaisonnez & bien nourris, avec sel, clous, thim, oignon, & un peu de vin blanc : Garnissez de persil, tranches de citron, & jus en servant.

D'autres fois, vous les pouvez servir au jus de Veau, rôtis, bardez, de belle couleur, sans autre garniture ; ou au blanc ; ou enfin, en marinade, comme on a vû lettre M.

## PLIES DE LOIRE.

Ces ſortes de Poiſſons ſont particuliers à la Loire, & valent mieux que ceux des autres Rivieres.

Après les avoir bien vuidez & bien lavez, il faut leur couper le bout de la tête & la queuë, & les mettre dans une caſſerole avec vin blanc, champignons, laitances, morilles, truffes, perſil, ciboule & thim, & un morceau de bon beurre, pétri d'un peu de farine : remuez-les doucement, de peur de les rompre. Etant cuites & de bon goût, dreſſez-les proprement, qu'elles ſoient bien blanches, une ſauſſe de même par-deſſus : & garniſſez de ce que vous voudrez.

Pour celles que l'on frit, on les farine; étant frites, de belle couleur, on les ſert avec du perſil frit.

On les ſert auſſi rôties ſur le gril, avec une ſauſſe blanche.

### *Plies au coulis d'Ecrevices.*

Les Plies étant vuidées & lavées, & bien eſſuyées, les arranger dans une caſſerole, & les aſſaiſonner de ſel & de poivre, d'oignons, de tranches de ci-

tron verd, de laurier, de baſilic, de ciboules & de perſil, & de vinaigre; & les mettez cuire ſur un fourneau; étant cuites, retirez-les, & les laiſſez dans leur court-boüillon prendre du goût. Faites une ſauſſe avec de bon beurre frais, que vous mettez dans une caſſerole, une couple d'Anchois, deux ciboules entieres, aſſaiſonnée de ſel, de poivre & de muſcade, une pincée de farine, un peu de vinaigre & de l'eau: tournez la ſauſſe ſur le fourneau; étant liée, mettez-y du coulis d'Ecrevices juſques à ce qu'elle ſoit de la même couleur. Tirez vos Plies de leur court-boüillon, & les mettez égouter, & les dreſſez proprement dans un plat. Voyez que la ſauſſe ſoit d'un bon goût, & la jettez ſur vos Plies, & les ſervez chaudement pour Entrée.

### *Plies à la ſauſſe à l'Anchois & aux Capres.*

Vos Plies étant cuites de même dans le court-boüillon, faites une ſauſſe blanche: Prenez une caſſerole, & y mettez du bon beurre frais, une couple d'Anchois, des Capres, deux ciboules entieres, & aſſaiſonnez de ſel, de poivre & de muſcade, & y mettez un peu de farine,

rine, un peu de vinaigre & de l'eau, & tournez la ſauſſe ſur un fourneau : Tirez les Plies du court-boüillon, & les mettez égouter, & les dreſſez dans un plat. Voyez que la ſauſſe ſoit d'un bon goût, & la jettez par-deſſus, & les ſervez chaudement.

### *Plies en caſſerole.*

Frottez une tourtiere ou un plat d'argent de beurre frais, aſſaiſonné de ſel, de poivre, de muſcade, un peu de fines herbes, de perſil haché, trois à quatre ciboules entieres. Coupez le bout de la tête & la queuë des Plies, & arrangez-les dans la tourtiere ou dans le plat, & y mettez deſſus un demi-verre de vin de Champagne, ou de vin blanc; & aſſaiſonnez-les de ſel & de poivre deſſus, & les arroſez de beurre fondu, & les panez d'une mie de pain bien fine, & les mettez au four, qu'elles prennent une belle couleur, bien dorée : étant cuites, vous les tirez ; vous mettez un petit coulis d'Ecrevices, ou bien une ſauſſe à l'Anchois au fond du plat, & tirez proprement les Plies, & prenez garde de les caſſer, & les dreſſez deſſus votre coulis dans le plat, & les ſervez chaudement.

### *Pois verds à la crême.*

Prenez deux ou trois litrons de petits Pois qui ſoient bien tendres, paſſez-les au beurre dans la caſſerole, & les faites cuire à petit feu : mettez-y un petit paquet de perſil & ciboule, quand ils seront preſque cuits, vous les aſſaiſonnerez d'un peu de ſel bien menu ; & vous y mettrez de la Crême fraîche. Vous pouvez ſi vous voulez y mettre du ſucre ; & ſervir pour Entremets.

### *Autre maniere de Pois ſans Crême.*

Mettez vos Pois fins dans une caſſerole, avec un morceau de beurre frais, & un bouquet, aſſaiſonné de ſel & de poivre, & les couvrez, & les laiſſez mitonner à petit feu, en les remuant de temps en temps; lorſqu'ils ſont preſque cuits, mettez-y une pincée de farine, & leur faites faire deux ou trois tours, & les moüillez d'un verre d'eau chaude, & les laiſſez mitonner ; lorſqu'ils ſont diminuez à propos, voyez qu'ils ſoient d'un bon goût, & y mettez un peu de ſucre, & les remuez ; & les ſervez chaudement pour Entremets.

# POTAGES.

Quoique nous ayons déja parlé de divers Potages, tant gras que maigres; comme de la Bisque, Casserole, Oil, Julienne; cette matiere ne laisse pas d'être encore très-feconde, & capable de fournir pour un gros article. On a vû en general ce qui regarde les boüillons qui doivent faire le corps de tous ces Potages, & de tous les autres qu'on voudroit servir; comme aussi les coulis qu'on y fait. Venons maintenant au particulier; & commençons par les Potages de Légumes, qui peuvent convenir à plusieurs Volailles, pour ne pas répeter inutilement une même chose pour chacune.

## *Potage aux Pois.*

Prenez des petits Pois; & les ayant écossez & mis les gros à part, ils vous serviront pour faire de la purée verte. Prenez pour cela les gros Pois, & les faites blanchir tant soit peu, avec un verd de ciboule & un peu de persil; & égoutez-les de leur eau. Après il les faut piler, & y mettre une mie de pain trempée dans de bon boüillon. Ayant pilé le

tout ensemble, passez-le par l'étamine à force de bras, avec de bon boüillon; faites que votre purée soit un peu liée. Il faut prendre vos petits Pois avec un peu de lard dans une casserole, y ayant auparavant frit un peu de persil haché: passez vos petits Pois avec cela, & moüillez de bon boüillon, on y met un bouquet de fines herbes. Le tout empoté & presque cuit, vous y mettez la purée verte. On y passe aussi quelques cœurs de laituës pommées en petites tranches, avant que de mettre les petits Pois; le tout bien assaisonné. Faites mitonner votre Potage avec de bon boüillon clair. Etant mitonné, mettez un peu de purée par-dessus; rangez vos Volailles sur votte Potage. Vous garnissez de laituës farcies, ou sans farcir; ou de concombres, ou de petit lard: selon que vous jugerez à propos. Arrosez ensuite avec de la purée, & petits Pois sur votre Potage; & servez chaudement.

*Autre maniere de Purée.*

Prenez de gros Pois verds, & les mettez dans une casserole, avec un peu de lard fondu, de la ciboule & du persil, & les passez sur un fourneau à petit feu;

ayant ſué, & étant preſque cuit, les piler dans le mortier : prenez une livre & demie de Veau, & un morceau de Jambon crud; coupez le tout par petites tranches, & en garniſſez le fond d'une caſſerole, avec un oignon, un peu de carottes & panais, & la couvrez; & la mettez ſuer ſur un fourneau; lorſque le Veau commence à s'attacher à la caſſerole; & qu'il rouſſit, moüillez-le d'un bon boüillon, & y mettez la groſſeur de deux œufs de mie de pain, deux à trois champignons, & laiſſez mitonner à petit feu le Veau : étant cuit, tirez-le, & délayez-y les Pois qui ſont pilez dans le mortier, & les paſſez dans une étamine. Paſſez des petits Pois avec un peu de lard fondu, dans une caſſerole, & les moüillez de bon boüillon, & y mettez un bouquet : étant cuits, tirez le bouquet, & y vuidez la Purée; mitonnez vos croutes de bon boüillon : Dreſſez proprement la Volaille que vous avez préparée, & garniſſez le bord de votre Potage de petit ſalé coupé par tranches. Voyez que la Purée ſoit d'un bon goût, & qu'elle ne ſoit point trop liée, & la jettez ſur le Potage, & le ſervez chaudement.

On ſert beaucoup de ſemblables Potages aux Pois dans la ſaiſon; comme de

têtes d'Agneaux, Canards, Oisons, Poulets farcis, Dindons & autres, que l'on doit empoter separément avec bon boüillon. On garnit de pointes d'asperges, laituës farcies, ou concombres. Hors de la saison, on peut faire la purée avec des vieux Pois, & cela est bon, sur tout pour les Canards, Andoüilles, &c.

Il est aisé de se regler sur cet article, pour le Potage aux Pois en maigre, les passant au beurre blanc, & faisant mitonner vos croûtes d'un bon boüillon d'herbes, comme il est marqué lettre B.

Pour les Volailles qui se doivent farcir, on en trouve la maniere aux articles où il est parlé de ces Volailles. Voyez pour le reste, ce qui sera dit aux Potages suivans.

### *Potage de Canards aux Navets.*

Prenez un Canard, plumez-le, le vuidez & le troussez proprement, & le faites refaire : & le piquez de gros lard assaisonné, & le mettez cuire à demi à la broche, ensuite le retirer & l'empoter dans une petite marmite, avec trois à quatre oignons, une couple de carottes

& des panais, & le moüillez de bon boüillon, & le mettez cuire. Prenez des Navets & les ratiſſez, & les coupez en dez ou en long, & les farinez un peu; mettez du ſain-doux dans une caſſerole, la quantité qu'il faut pour frire les Navets : étant frits, d'une belle couleur, laiſſez-les égouter, & les mettez dans une petite marmite, & les moüillez de bon boüillon, & les mettez cuire : Mitonnez vos croûtes de bon boüillon, & vous ſervez du boüillon où a cuit le Canard, ayant eu bien ſoin de le dégraiſſer. Le Potage étant mitonné, dreſſez le Canard deſſus, & garniſſez le bord de votre Potage des Navets, & jettez le jus de Navets par-deſſus, avec un jus de Veau, & le ſervez chaudement; & lorſqu'on veut ſervir le Potage de Navets lié, il faut lier le boüillon de Navets d'un coulis clair de Veau & de Jambon. On trouvera la maniere de le faire à la lettre C.

Les Oiſons, Sarcelles, les jarets de Cerf & de Sanglier ſe peuvent ſervir en pareil Potage. On peut auſſi ſervir un Potage aux Navets d'une épaule de Mouton, que vous lardez de gros lard, étant bien mortifiée, & la faites rôtir à demi, auſſi-bien que d'une éclanche far-

cie, que vous faites cuire à la braise ; & que vous mettez dessus.

*Potage de Perdrix aux Choux.*

Prenez des Perdrix; étant plumées, vuidées, troussées, & refaites, piquez-les de gros lard bien assaisonné, & les mettez cuire à demi à la broche, avec la moitié d'une éclanche de Mouton bien dégraissée, & les retirez, & les empotez dans une marmite de la grandeur qu'il faut pour le Potage, & y mettez un morceau de Jambon, un paquet de carottes & de panais, une demi-douzaine d'oignons. Il faut couper les Choux en quatre, & les faire blanchir; étant blanchis, les mettre dans de l'eau froide, & les bien presser, & en faire une couple de paquets: & les ficeler, & les mettre dans la marmite avec les Perdrix, & moüillez selon la quantité qu'il en faut pour le Potage, de bon boüillon, & les mettre cuire: Le Potage étant cuit, mettez-y un jus de Veau; mitonnez des croûtes de ce même boüillon, tirez les Choux, & les Perdrix: faites une bordure proprement des Choux autour du plat, & dressez les Perdrix sur le Potage: Passez du boüillon dans un tamis:

goûtez-le, qu'il ſoit d'un bon goût, & le jettez ſur votre Potage, & le ſervez chaudement.

Lorſqu'on veut ſervir le Potage au Choux lié, il n'y a qu'à ſervir d'un petit coulis clair de Veau & de Jambon, que l'on jette par-deſſus.

*Potage de Perdrix aux Lentilles.*

Les Perdrix étant plumées, vuidées, retrouſſées, & refaites, piquez-les de gros lard bien aſſaiſonné, & les faites cuire à demi à la broche étant cuites, les retirer, & les empoter dans une marmite, avec du petit lard, que vous coupez par tranches, & qui ſe tiennent à la coëne, mettez-y des Lentilles avec du boüillon, & les faites cuire : prenez deux livres de Veau, & un morceau de Jambon ; coupez le tout par tranches, & en garniſſez le fond d'une caſſerole, avec des oignons, panais, carottes : & les couvrez, & les mettez ſuer ſur un fourneau ; lorſqu'il eſt attaché comme un jus de Veau, vous le moüillez de boüillon, & le laiſſez mitonner à petit feu, & l'aſſaiſonnez de trois à quatre clous, d'une ciboule entiere, & de perſil, quelques champignons, une couple de rocambo-

les. Vous y ajoûtez une croûte de pain : le Veau étant cuit, vous le tirez de dedans la casserole, & mettez les Lentilles qui sont cuites dans ce jus-là, & les laissez mitonner un moment, & les passez à l'étamine. Il faut mitonner des croûtes d'un bon boüillon, garnir le bord du plat de votre Potage du petit salé qui a cuit avec les Lentilles, & dresser les Perdrix sur le Potage, en semant par dessus quelques Lentilles. Goutez que le coulis soit d'un bon goût, & le jettez sur le Potage, & le servez chaudement.

L'on fait les Potages de Canards, Sarcelles, Ramereaux, bouts-seigneux de Mouton aux Lentilles, de même que celui de Perdrix.

On fait un autre Potage aux Lentilles, garni d'un pain farci au milieu, tant en gras qu'en maigre. On le peut servir à l'huile, principalement pour le repas en racines, ou autres jours de Carême, ausquels on en peut faire un plat ou assiette de Lentilles, les passant en ragoût aux fines herbes.

*Croûtes aux Lentilles en gras.*

Prenez une couple de Croûtes, & les

mitonnez dans un plat avec de bon boüillon, & jus de Veau, & les laissez attacher : étant attachées, jettez-y le coulis de Lentilles par-dessus : & le servez chaudement pour un petit Potage.

*Potages de Lentilles en maigre.*

Mettez cuire des Lentilles avec un boüillon de racines. Prenez une casserole, y mettez gros comme un Oeuf de beurre, un oignon coupé par tranches, une carotte, un panais ; mettez-les roussir, sur un fourneau ; étant un peu roux, moüillez-les d'un boüillon de Poisson, selon la quantité que vous voulez faire de coulis : assaisonnez-le de deux ou trois clous, d'un peu de Basilic, de persil, une ciboule entiere, une couple de rocamboles, des champignons, & quelques croûtes de pain ; laissez mitonner le tout ensemble. Les Lentilles étant cuites, écrasez-les, & les vuidez dans la casserole où est le coulis, & les laissez mitonner ; ensuite passez le coulis à l'étamine, & le vuidez dans une marmite pour le tenir chaud, & y mettez une cuillerée d'argent de Lentilles entieres, qu'il faut garder avant d'écraser les autres. Mitonnez des croûtes d'un boüillon de

Poiſſon : ayez un petit pain farci pour mettre au milieu. Voyez que le coulis de Lentilles ſoit d'un bon goût, le jettez ſur votre Potage, & le ſervez chaudement.

### *Croûtes aux Lentilles, en maigre.*

Prenez une couple de croûtes, & les mettez dans un petit plat, & les mitonnez d'un boüillon de Poiſſon, & les faites mitonner, qu'elles s'attachent au fond du plat; étant attachées, jettez pardeſſus le coulis de Lentilles, & les ſervez chaudement pour un petit Potage.

### *Potage d'abbatis d'Oiſons.*

Nous entendons ſous ce nom d'abbatis les têtes, pieds, aîles, foyes & autres choſes ſemblables des animaux, ſoit volatils ou terreſtres. On en fait des Potages & des Entrées : pour le Potage, vos abbatis étant bien échaudez, & nettoyez, faites-les cuire dans de bon boüillon, aſſaiſonnez d'un bouquet de fines herbes & ſel. Etant cuits, coupez-les par morceaux, & les paſſez à la caſſerole, avec lard fondu, perſil, cerfeüil, un peu de poivre blanc; & ayant blanchi

le tout avec jaunes d'œufs, un filet de verjus, & un jus de citron, faites mitonner vos croûtes ſechées au four, avec de bon boüillon, & dreſſez vos abbatis deſſus. On en peut faire autant des Beatilles d'autres Volailles.

*Potage de têtes d'Agneau.*

Ayant bien échaudé les têtes d'Agneau & les pieds, faites-les cuire avec les foyes: & du petit lard dans une grande marmite, avec de bon boüillon, aſſaiſonné de ſel, poivre, clous, & un bouquet de fines herbes; le tout étant bien cuit, faites mitonner vos croûtes d'un bon boüillon; étant mitonnées, dreſſez les têtes d'Agneau ſur le Potage, & le garniſſez proprement des pieds & des foyes. Faites frire les cervelles, les ayant bien pannées, & qu'elles prennent une belle couleur, & les remettez à leur place. Ayez un coulis blanc qui ſoit d'un bon goût, & le jettez ſur le Potage, & le ſervez chaudement. Voici la maniere de faite le coulis: prenez des blancs de Volailles cuites à la broche, hachez-les & pilez dans un mortier deux à trois douzaines d'amandes douces, & y mettez des blancs de Volail-

les avec quatre à cinq jaunes d'œufs durs, un peu de mie de pain trempée dans du boüillon, le tout bien pilé ensemble; prenez deux ou trois cuillerées de bon boüillon, que vous mettez dans une casserole, avec un peu de persil, une ciboule entiere, & quelques champignons, que vous faites boüillir quelques boüillons: tirez le coulis qui est pilé du mortier, & le délayez dans ce boüillon, & le passez à l'étamine; ensuite le vuider dans une marmite pour le tenir chaud. Voyez qu'il soit d'un bon goût, & servez-vous-en pour le Potage de tête d'Agneau. Vous trouverez la maniere de faire un autre coulis blanc à la lettre C. Et vous pouvez vous en servir de même, principalement pour le Potage de croûtes au blanc. Faites mitonner deux ou trois croûtes avec du boüillon & du jus de Veau, & les laissez attacher au fond du plat, & jettez par-dessus un coulis blanc, & le servez chaudement pour un petit Potage.

On peut aussi faire un coulis verd avec du verd de ciboule, des épinars, & des croûtes de pain que vous faites mitonner de même dans une casserole avec de bon boüillon, bien assaisonné de clous, thim, & jus; vous pilez votre verd de ciboule

& vos épinars dans le mortier ; & l'ayant passé avec le reste par l'étamine, vous le jettez sur vòtre Potage avec des asperges en petits pois semées par-dessus, & un jus de citron.

A la place de ce coulis, on peut mettre sur le Potage des têtes d'Agneau, une bonne purée verte : & pour le déguiser une autre fois, on fera un coulis des foyes ; & l'on garnira des pieds & du petit lard. Une autre-fois, on les peut couvrir de petits pois, & un coulis de même, selon la saison. Et une autre fois, on peut échauder les têtes d'Agneau bien proprement, prenant garde que l'eau ne soit pas trop chaude ; après on ôtera tous les os & la langue, ayant soin que la peau reste toute entiere : on farcira ces têtes de quelque bonne farce ; & les ayant ficelées, on les fera cuire. Après qu'elles seront cuites, on les dressera sur le Potage, & on le garnira de même que ci-devant.

On fait aussi une petite Entrée de têtes d'Agneau, avec un bon ragoût par-dessus : & un Potage d'Agneau aux Laituës Romaines farcies ; garnissant encore ledit Potage de Laituës Romaines farcies, & y jettez un jus de Veau par-dessus, & le servez chaudement.

### *Potage de Racines.*

Aprés avoir fait de bon boüillon, passez-le dans une marmite, & empotez-y un Chapon gras, avec des racines de persil, panais, & petites ciboules entieres. Le tout étant cuit ensemble, mitonnez votre Potage; mettez le Chapon dessus: garnissez de panais & petites ciboules, & avant que de servir, arrosez avec de bon jus de Veau.

On fait aussi des Potages de Cailles, Ramereaux, Poulardes & autres, aux Racines, de la même maniere.

### *Potage de Ramereaux, mani ere d'Oil.*

Ayant retroussé proprement vos Ramereaux, faites-les blanchir à l'eau, & les empotez avec de bon jus. On y met un paquet de porreaux coupez par morceaux, un bouquet de celeri, un autre de navets, un paquet d'autres racines, quelques ciboules, & un bouquet de fines herbes. Le tout étant cuit, faites mitonner votre Potage du même boüillon, rangez vos Ramereaux dessus, & garnissez tout le tour de vos racines, & y jettez un bon jus de Veau par-dessus

ſus & ſervez chaûdement. Les garnitures ne doivent occuper que le bord du plat, pour laiſſer la Soupe libre.

On en peut faire autant des Cailles, & de toute autre Volaille.

Les ramereaux ſe mettent d'ailleurs en Potage aux choux, aux champignons, & autres manieres que l'on voudra.

### *Potage à l'Italienne.*

C'eſt une maniere d'Oil que l'on dreſſe dans un plat ou jatte, après y avoir fait une ſéparation en croix avec de la pâte que l'on fait cuire au four. A l'un des quarrez, on fait une Biſque; à l'autre un Potage de petits Poulets, au troiſiéme, un Potage à la Reine en profitrolle, & au quatriéme, un Potage de Perdrix farcies, le tout dans ſes boüillons particuliers & avec differentes garnitures, les plus riches qu'on pourra.

### *Potage d'Oiſons farcis.*

Faites une farce avec les foyes, le cœur, & fines herbes, & une omelette de quatre œufs, que vous battez enſemble dans un mortier, & l'aſſaiſonnerez de bon goût, pour en farcir votre

Oison entre la peau & la chair. Vous l'empoterez avec de bon boüillon, & ferez une purée verte pour jetter pardessus votre Potage. Faute de pois nouveaux, prenez-en de vieux, dont vous ferez votre coulis verd. Garnissez de laituës farcies, ou bien de petits oignons blancs.

*Potage de Perdrix à la Reine.*

Vos Perdrix étant plumées, vuidées & troussées proprement & refaites, piquez-les de gros lard, & les faites cuire à demi à la broche; ensuite les tirer & les empoter dans une marmite, avec de bon boüillon, & les mettez cuire à petit feu. Prenez une Perdrix cuite à la broche, ôtez-en la peau, & la desossez, & la hachez: pelez deux à trois douzaines d'amandes, & les pilez dans le mortier, & y mettre la Perdrix hachée, avec quatre jaunes d'œufs durs, le tout bien pilé ensemble, l'arrosant de temps en temps d'un peu de boüillon. Prenez une livre ou deux de roüelle de Veau, & un morceau de Jambon: coupez le tout par trauches, & en garnissez le fond d'une casserole, & mettez un oignon coupé par tranches; un peu de carottes & de

panais : mettez-les ſuer ſur un fourneau à petit feu, & lorſqu'il veut commencer de s'attacher & de rouſſir, moüillez-le d'un bon boüillon, & l'aſſaiſonnez de deux à trois clous, quelques champignons coupez par tranches, du perſil, une ciboule entiere, & la groſſeur de deux œufs de mie de pain. Faites mitonner à petit feu le tout enſemble. La mie de pain étant bien trempée, tirez-la, & la mettez dans le mortier : les tranches de Veau étant cuites, tirez-les & prenez la Perdrix qui eſt pilée dans le mortier, & la délayez dans la caſſerole : enſuite paſſez votre coulis à l'étamine, & le vuidez dans une marmite, pour le tenir chaud : Mitonnez des croutes du même boüillon où les Perdrix ont cuit ; dreſſez les Perdrix ſur le Potage. Voyez que le coulis ſoit d'un bon goût ; jettez-le deſſus le Potage, & le ſervez chaudement.

Les Potages de Poulardes, Poulets, Pigeons à la Reine, ſe font de la même maniere que celui de Perdrix.

L'on fait des croûtes à la Reine ; il faut prendre trois à quatre croûtes, les mitonner dans un plat, & les laiſſer attacher ; & jettez deſſus le coulis à la Reine ; & le ſervez chaudement pour un petit Potage.

### *Autre Potage blanc à la Reine.*

On n'y met point de Volailles ; l'on prend ſeulement le blanc d'un Chapon, un morceau de collet de Veau, des amandes, deux ou trois jaunes d'œufs durs, une mie de pain trempée dans de bon boüillon, le tout bien pilé dans un mortier, vous le faites mitonner dans une caſſerole, avec de bon jus & boüillon, qu'il ſoit de bon goût ; vous le paſſez par l'étamine, & vous l'étendez ſur votre Potage, quand il eſt mitonné ; on le peut marbrer avec quelque bon jus.

### *Potage de Cailles farcies & Perdreaux.*

Vuidez & trouſſez proprement vos Cailles, farciſſez-les d'une farce faite avec blanc de Chapon, moëlle de Bœuf, jaunes d'œufs cruds, aſſaiſonnée de ſel, muſcade, & un peu de poivre blanc : enſuite faites-les cuire dans un pot de terre ou autre, avec bon boüillon, & un bouquet de fines herbes ; étant cuites, tirez-les hors du feu, & les mettez ſur cendres chaudes pour les entretenir chaudement, puis faites un coulis. Prenez deux livres de Veau & un

morceau de Jambon, coupez-les par tranches, & en garnissez le fond d'une casserole, avec un oignon coupé par tranches, quelques carottes & panais, & le couvrez & le mettez suer; étant attaché comme un jus de Veau, & qu'il ait belle couleur, moüillez-le moitié boüillon, moitié jus, y mettez quelques croûtes de pain, champignons, truffes hachées, un peu de persil, une ciboule, un peu de basilic, deux à trois clous, faites cuire le tout ensemble: Pilez dans le mortier deux ou trois Cailles cuites à la broche, ou bien un Perdreau: le coulis étant cuit; tirez les tranches de Veau de dedans la casserole, & délayez-y dedans les Cailles qui sont pilées, & le passez à l'étamine, & qu'il ait un bel œil, & le vuidez dans une marmite, que vous mettez sur des cendres pour le tenir chaud: Mitonnez des croûtes d'un bon boüillon: dressez vos Cailles sur le Potage tout autour, & mettez au milieu un petit pain farci. Voyez que le coulis soit d'un bon goût, & le jettez par-dessus, & le servez chaudement.

Les Potages de Perdreaux, de Faisandeaux, & de gros Pigeons se font de même.

On fait d'autres Potages au roux de

Cailles, de Perdreaux, de Faisandeaux & de gros Pigeons, sans les farcir, les faisant cuire de même que les autres : vous faites un ragoût de truffes ou de petits champignons. Vous trouverez la maniere de les faire à la lettre R. Mitonnez des croûtes de bon boüillon & dressez les Cailles sur votre Potage, & mettez le ragoût tout autour, & jettez par-dessus le coulis de Caille de la même maniere qu'il est marqué ci-dessus, & le servez chaudement.

L'on fait un potage des croûtes attachées avec un coulis de Cailles par-dessus, & le servez chaudement.

### *Potage sans eau.*

Mettez dans une marmite bien étamée une bonne roüelle ou tranche de Bœuf, de la roüelle de Mouton : de la roüelle de Veau, un Chapon, quatre Pigeons, deux Perdrix, le tout bien retroussé, & les grosses viandes battuës. Rangez-les dans votre marmite, avec quelques tranches d'oignons ; quelques racines de panais & persil, & assaisonnez de toutes sortes de fines herbes; & peu de sel. Faites une pâte; & avec du papier fort, bouchez entierement tout le vent que

pourroit reſpirer votre marmite, en ſorte qu'il n'y entre, ni n'en ſorte le moindre air. Il faut avoir une autre grande marmite, où celle-cy puiſſe entrer: qu'il y ait de l'eau qui boüille avec du foin, afin que l'autre marmite ne ſe tourne & ne s'agite point dedans. Cette marmite doit ainſi boüillir continuellement dans l'eau bien ſerrée, environ cinq ou ſix heures. Après il faut la découvrir, & paſſer tout le jus que la viande aura rendu, & le bien dégraiſſer. Vous hacherez les Volailles qui étoient dedans, pour farcir un Pain, avec de bonnes garnitures. Etant farci, faites mitonner autant la Soupe que le pain, avec le même jus, & faites un ragoût de toutes ſortes de garnitures paſſées au lard, pour mettre par-deſſus. Garniſſez avec des crêtes farcies, ris-de-veau, ou autre choſe ſemblable; le tout dreſſé & ſervi proprement.

### *Potage de ſanté.*

Vous prenez de bon boüillon fait avec Bœuf de cimier, jaret de Veau & Mouton. Pour empoter vos Chapons, Poulardes ou autres Volailles propres pour la Soupe de ſanté, ayez des racines,

comme carottes, panais, racines de persil, oignon, paquet de chicorée, paquet de celeri, paquet d'ozeille, pourpier & cerfeüil : faites cuire le tout dans une marmite, avec de bon boüillon : mitonnez votre Potage avec des croûtes, du boüillon où ont cuit vos Volailles : dressez le Chapon sur le Potage, & le garnissez de la sorte d'herbes que vous souhaittez, qui sont empotées dans la marmite ; arrosez le Potage d'un peu de boüillon où ont cuit les herbes ; passez dans un tamis, & jettez par-dessus un jus de Veau qui soit d'une belle couleur, & le servez chaudement.

On fait un autre petit Potage de santé tout clair, d'un Poulet, d'un morceau de roüelle de Veau sans garniture ; vous lui donnerez seulement couleur, avec la pêle du feu bien rouge.

### *Potage de santé aux Oignons.*

Prenez un Chapon, Poularde ou Poulet, ou jarret de Veau ; habillez-le proprement, & le troussez, & qu'il soit bien épluché ; lavez-le en cinq ou six eaux tiédes, & le laissez tremper, & le faites blanchir, retirez-le dans de l'eau froide, & le mettez essuyer entre deux linges

linges blancs, & l'épluchez bien; pliez-le dans une barde de lard, & le ficelez, & le mettez cuire dans une marmite, avec de bon boüillon. Pelez des Oignons blancs la quantité qu'il en faut pour faire le cordon de votre Potage, & les faites blanchir, & les retirez, & les mettez cuire dans une petite marmite, avec de bon boüillon : mitonnez des croûtes de bon boüillon dans le plat que vous voulez ſervir le Potage. Tirez le Chapon, le déficelez & le débardez, & le dreſſez proprement ſur le Potage, & le garniſſez d'une bordure d'Oignons; en ôtant la premiere peau, afin qu'ils ſoient plus blancs : paſſez un peu de boüillon d'Oignon dans un tamis, & le jettez par-deſſus, avec un jus de Veau, & le ſervez chaudement.

*Potage de Poulets aux Laituës farcies.*

Prenez des Poulets qui ſoient gras & bien blancs; épluchez-les bien, & les vuidez; détachez la peau de la chair de deſſus l'eſtomac : Faites une farce avec un blanc de Poulet, & un petit morceau de Veau, du lard, une tetine de Veau, quelques champignons, perſil, ciboules hachez, aſſaiſonné de ſel, de

poivre, fines herbes & fines épices, trois à quatre jaunes d'œufs cruds, un peu de mie de pain trempée dans de la crême douce, & un peu de Jambon, le tout bien haché ensemble, & pilé dans le mortier; farcissez-en les Poulets entre peau & chair sur l'estomac, & arrêtez la peau aux deux bouts des aîles, afin que la farce ne lâche pas. Faites-les blanchir un moment dans de l'eau boüillante, les retirer, & les mettre entre deux linges blancs, & les laissez refroidir, & les réplucher & les bardez d'une grande barde de lard, & les ficelez & empotez dans une marmite, avec un boüillon de la maniere qu'il est marqué à la lettre B. Faites blanchir dans de l'eau des Laituës pommées; étant blanchies, mettez-les dans de l'eau froide, & les pressez bien; ensuite étendez la Laituë feüille par feüille, la tenant à la main, & ôtez-en le petit cœur du milieu, & y mettez à la place un morceau de la même farce des Poulets, & relevez les feüilles de Laituës feüille par feüille, jusques à la fin; & les ficelez, & les mettez dans une petite marmite, avec de bon boüillon, cuire. Mitonnez des croûtes dans le plat que vous voulez servir, de bon boüillon: étant mitonné, garnissez-en

le bord de Laituës farcies, coupées par moitié; les ayant bien parées tout autour, tirez les Poulets de la marmite, les défi-celez, & en ôtez les bardes, les dresser sur le Potage, & jetter par-dessus un jus de Veau qui ait bel œil; c'est-à-dire, qui ne soit point trop chargé en couleur. Voyez que le Potage soit d'un bon goût, & le servez chaudement.

Ceux qui jugent à propos, se peuvent servir de boüillon où ont cuit les Poulets, pour mitonner les croûtes.

Les Potages de Poulets aux pointes d'asperges se font de même; au lieu de Laituës, il faut garnir le Potage de pointes d'asperges. Le Potage de Poulets farcis au pourpier se fait de même : la difference qu'il y a, il faut faire cuire le pourpier dans un jus de Veau : Le Potage étant mitonné d'un bon boüillon, & les Poulets dressez dessus, jettez le pourpier & le jus de Veau par-dessus, & le servez chaudement.

### *Julienne de Poulets farcis.*

Vos Poulets étant farcis, bardez & ficelez, & cuits dans un bon boüillon, comme il est marqué ci-dessus, mettez dans une marmite à part des petits pois

dans la ſaiſon, des pointes d'aſperges, des cœurs de laituës blanchies, une douzaine de petits oignons blancs, un paquet d'ozeille, un petit paquet de cerfeüil: moüillez le tout d'un bon boüillon, & le faites cuire à petit feu; étant cuit, mettez-y une cuillerée à pot de jus de Veau: Mitonnez les croûtes dans le plat que vous voulez ſervir le Potage, & dreſſez les Poulets deſſus. Après les avoir déficelez & débardez, tirez le paquet de cerfeüil & d'ozeille de votre marmite. Voyez que le boüillon de vos garnitures ſoit d'un bon goût, & le jettez deſſus votre Potage, & le ſervez chaudement.

### *Potage de Poulets farcis, aux Concombres farcis.*

Les Poulets étant farcis, comme il eſt marqué ci-deſſus, & cuits dans une marmite avec de bon boüillon, pelez trois à quatre concombres moyens, & les vuidez par les deux bouts de toutes leurs graines, & les farciſſez de la même farce des Poulets, & les farinez par les deux bouts. Faites-les blanchir dans de l'eau boüillante; retirez-les & les empotez dans une petite marmite, avec de bon boüillon: mitonnez des croûtes

dans le plat que vous voulez ſervir le Potage ; & dreſſez les Poulets deſſus. Garniſſez le bord de votre Potage des Concombres farcis coupez par tranches : jettez un jus de Veau par-deſſus, & le ſervez chaudement.

L'on fait tous ces Potages de Poulets ſans les farcir, les ſervant au naturel.

Les Potages de Chapons, Poulardes, Pigeons farcis ou ſans farcir, ſe font de la même maniere que ceux des Poulets ci-deſſus.

### *Potage de Poulets aux Oignons, au Baſilic.*

Prenez des Poulets gras, & les épluchez bien ; les vuider & les trouſſer proprement, les laiſſant tremper dans pluſieurs eaux tiédes, & les faire blanchir, les retirer dans de l'eau froide, & les eſſuyer dans un linge blanc ; les bien réplucher, les barder d'une grande barde de lard, les ficeler, & les empoter dans une petite marmite, avec de bon boüillon, & les mettre cuire. Prenez des petits Oignons blancs, ſelon la quantité qu'il en faut pour la garniture du Potage, les peler, & les faire blanchir dans de l'eau boüillante, & les mettre

cuire dans une petite marmite ou pot, avec de bon boüillon : mitonnez des croûtes dans le plat que vous voulez servir le Potage; garnissez le bord du plat d'un cordon des Oignons, en en ôtant la premiere peau, afin qu'ils soient plus blancs. Tirez les Poulets de la marmite, les déficelez & les débardez, & les dressez proprement sur le Potage. Voyez qu'il soit d'un bon goût, & jettez par-dessus un bon jus de Veau clair, & le servez chaudement.

L'on sert les Potages de Poulets aux Oignons; au lieu d'un jus de Veau, on y met un coulis blanc dessus. L'on trouvera la maniere de le faire à la lettre C.

L'on fait les Potages de Chapons, de Dindonneaux, de Poulardes, de gros Pigeons, de Canetons aux Oignons, de la même maniere que celui dès Poulets. On les peut servir au lieu de jus de Veau & de coulis blanc, avec une purée verte par-dessus, les garnissant toûjours d'un cordon d'Oignons.

### *Potage de Poulets aux Ecrevices.*

Prenez des Poulets gras, épluchez-les bien, & les vuidez & les troussez proprement, les laissant tremper dans plusieurs

eaux tiédes, & les faire blanchir, les retirer dans de l'eau froide, & les essuyer dans un linge blanc, les bien réplucher, les barder d'une grande barde de lard, les ficeler & les emporter dans une petite marmite, avec de bon boüillon, & les mettez cuire. Prenez des Ecrevices, & les faites cuire dans de l'eau; prenez-en la quantité qu'il faut pour faire un cordon du tour du plat de votre Potage; ôtez en toutes les pattes: épluchez la queuë, qu'elle se tienne au corps de l'Ecrevice: achevez d'éplucher le reste des Ecrevices que vous avez, & mettez les queuës à part; ôtez bien le dedans des Ecrevices, & ne gardez que les coquilles. Prenez douze amandes douces, & les mettez dans de l'eau tiéde, & les pelez; pilez-les dans un mortier, & y mettez les coquilles d'Ecrevices, & les pilez le plus qu'il vous est possible Prenez deux livres de roüelle de Veau, & un morceau de Jambon, & coupez le tout par tranches, & garnissez-en le fond d'une casserole, avec un oignon coupé par tranches, carottes & panais; couvrez-le, & le mettez suer sur un fourneau; lorsqu'il est attaché à peu près comme un jus de Veau, moüillez-le d'un bon boüillon qui soit fait, & y

mettez quelques croûtes de pain, un peu de persil, & une ciboule entiere, & tant soit peu de fines herbes, des champignons & des truffes. Faites mitonner le tout ensemble, jusques à ce que les tranches de Veau soient cuites; ensuite, tirez les tranches de Veau de dedans la casserole, & y délayez le coulis d'Ecrevices, qui est dans le mortier, & le passez à l'étamine: Prenez garde qu'il ne soit point trop lié, & le vuidez dans une marmite, & le mettez sur des cendres chaudes; il faut prendre garde qu'il ne boüille, de peur qu'il ne tourne. Faites un ragoût; prenez les queuës des Ecrevices que vous avez épluchées, avec quelques petits champignons & truffes coupez par tranches: passez-les dans une casserole, avec un peu de lard fondu, & les moüillez d'un jus de Veau, & y mettez six petits cûs d'artichaux; mitonnez le tout ensemble; étant cuites, liez le petit ragoût avec le coulis d'Ecrevices, & y en mettez un peu amplement: mitonnez des croûtes dans le plat où vous voulez servir le Potage de bon boüillon, garnissez le bord du plat des Ecrevices que vous avez épluchées, mettant le côté de la queuë en dedans du plat. Tirez les Poulets de la marmite, les déficelez &

les débardez, & les dreſſez proprement ſur le Potage : Tirez la demi-douzaine de cûs d'artichaux de votre ragoût ; dreſſez-les ſur le Potage autour des Poulets : mettez du coulis d'Ecrevices ce qu'il en faut dans le ragoût, pour moüiller le Potage. Voyez que le Potage & le ragoût ſoient d'un bon goût ; & jettez le ragoût & le coulis ſur le Potage, & le ſervez chaudement.

L'on fait les Potages de Chapons, de Poulardes, de Dindonneaux aux Ecrevices, de la même maniere que celui de Poulets : Pour celui de Pigeons, on l'expliquera au Potage de Pigeons.

### *Potage de Poulets au ris, aux Ecrevices.*

Faites cuire vos Poulets de la même maniere que ceux ci-deſſus. La garniture du Potage d'Ecrevices eſt toute differente à l'autre maniere : Prenez une poignée de Ris, épluchez-le bien, & le lavez à pluſieurs eaux, & le mettez égouter, & le faites ſecher devant le feu ; enſuite le mettez dans une petite marmite, & le moüillez de bon boüillon, & le faites crever à petit feu, en le remuant de temps en temps, & y remettre du boüillon à pluſieurs fois. Paſſez les queuës

d'Ecrevices, avec quelques champignons & truffes par tranches, dans une caſſerole; avec un peu de lard fondu, & moüillez d'un peu de jus de Veau, & les mettre mitonner à petit feu, les bien dégraiſſer, & les lier de coulis d'Ecrevices. La maniere de le faire eſt marquée ci-deſſus. Mitonnez des croûtes d'un bon boüillon, dans le plat que vous voulez ſervir le Potage : Tirez les Poulets de la marmite, les déficelez, & les débardez & les dreſſez proprement ſur le Potage; mettez un peu de coulis d'Ecrevices dans le Ris; & voyez qu'il ſoit d'un bon goût : Faites-en un cordon autour du plat, & un petit cordon tout autour des queuës d'Ecrevices; paſſez le reſte du coulis & du ragoût dans un tamis clair ſur le Potage, & le ſervez chaudement.

L'on fait les Potages de Chapons, Poulardes & Dindonneaux au Ris aux Ecrevices, de la même maniere que celui de Poulets.

*Potage de Poulets au Ris.*

Vos Poulets étant bien épluchez, & blanchis & trouſſez, comme ci-deſſus, les barder & les ficeler, & les empoter

dans une marmite, avec de bon boüillon; prenez un quarteron de Ris, épluchez-le bien, le laver à plusieurs eaux, & l'égoutez bien, & le mettez secher auprès du feu; après mettez-le dans une petite marmite avec de bon boüillon. Faites-le crever à petit feu, en y mettant de temps en temps du boüillon, & le remuant avec une cuilliere. Le Ris étant cuit, mettez-le sur des cendres chaudes pour le tenir chaud: mitonnez des croûtes de bon boüillon dans le plat que vous voulez servir le Potage: tirez les Poulets de la marmite, les déficelez & les débardez, & les dressez proprement sur le Potage. Faites une bordure de Ris qui soit un peu liquide autour de votre plat; & jettez sur le Potage un jus de Veau clair qui ne soit point chargé en couleur. Voyez qu'il soit d'un bon goût, & le servez chaudement.

Les Potages de Chapon & de Poularde au Ris se font de même que celui de Poulets.

### *Potage de Profitrolle.*

Faites faire huit petits pains, de la grosseur d'un œuf, & un pain d'un quarteron de pâte; chapelez-les bien, &

qu'ils ſoient d'une belle couleur ; faites-y une ouverture deſſous, & en ôtez bien toute la mie des neuf pains, & les farciſſez d'un hachis de Perdrix. Vous trouverez la maniere de le faire à la lettre H. Et les faites mitonner dans un jus de Veau. Faites un ragoût de crêtes, de ris-de-veau coupez en long, de truffes coupées par tranches, & des petits champignons, & huit petits cûs d'artichaux ; paſſez le tout dans une caſſerole, avec un peu de lard fondu, & le moüillez d'un jus de Veau, & le laiſſez mitonner à petit feu ; étant mitonné, liez-le d'un coulis de Perdrix ; dont voilà la maniere de le faire. Faites cuire à demi une Perdrix à la broche ; & la tirez & la pilez dans un mortier : prenez une livre & demie de roüelle de Veau, & un morceau de Jambon, que vous coupez par tranches, & en garniſſez le fond d'une caſſerole, avec un oignon coupé par tranches, carottes & panais ; couvrez la caſſerole d'un plat, & la mettez ſur un fourneau ſuer à petit feu ; étant attaché comme un jus de Veau, poudrez-le tant ſoit peu d'une pincée de farine, & le remuez ſept à huit tours ſur le fourneau, & le moüillez moitié jus & moitié boüillon, & l'aſſaiſonnez de champignons & de truf-

ſes, une ciboule entiere, du perſil, un peu de baſilic, quelques croûtes; faites mitonner le tout enſemble pendant une demi-heure à petit feu; enſuite, ôtez les tranches de Veau, & y délayez la Perdrix pilée, & le paſſez à l'étamine, prenant garde qu'il ne ſoit pas trop lié, & le vuidez dans la caſſerole où eſt votre ragoût, qui eſt paſſé ci-deſſus. Faites mitonner des croûtes, moitié bon boüillon & jus de Veau dans le plat que vous voulez ſervir le Potage: dreſſez deſſus proprement le pain, le plus gros au milieu, que vous avez farci d'hachis de Perdrix, & mitonné, & les huit petits autour, avec un cû d'artichaux entre deux: garniſſez la bordure du plat du Potage de crêtes & de ris-de-veau coupez en long. Voyez que le coulis ſoit d'un bon goût, & le jettez ſur le Potage, & le ſervez chaudement.

*Potage de Profitrolle au blanc.*

Ce Potage ſe fait de la même maniere que celui qui eſt marqué ci-deſſus; au lieu d'un coulis roux, il faut ſe ſervir d'un coulis blanc à la Reine, dont on trouvera la maniere de faire le coulis au Potage à la Reine, qui eſt marqué ci-devant.

### *Potage de Profitrolle aux Ecrevices.*

Il faut farcir vos pains, & mitonner les croutes de la même maniere que celui qui est marqué ci-dessus : Passez des crêtes & des ris-de-veau, champignons & truffes, & huit cûs d'artichaux, & les queuës d'Ecrevices dans une casserole, avec un peu de lard fondu, & un bouquet de fines herbes; ètant passé, moüillez-les d'un jus de Veau, & les laissez mitonner à petit feu, & les dégraissez bien, & les liez d'un coulis d'Ecrevices, dont vous trouverez la maniere de le faire au Potage de Poulets aux Ecrevices. Vos croûtes étant mitonées dans le plat que vous voulez servir le Potage, dressez proprement le gros pain dans le milieu, & les huit petits pains autour, & les cûs d'artichaux entre deux. Faites une bordure autour du plat de crêtes & de ris-de-veau coupez en long. Voyez que votre ragoût & coulis d'Ecrevices soit d'un bon goût, & qu'il ne soit point trop lié, & le jettez sur le Potage, & le servez chaudement.

## *Potage de Cailles, Perdreaux ou Pigeons en Profitrolle.*

Prenez des Cailles, faites-les uire à la braiſe; paſſez des crêtes, des ris-de-veau, cûs d'artichaux, champignons & truffes dans une caſſerole, avec un peu de lard fondu, & le moüillez d'un jus de Veau, & le dégraiſſez bien, & le liez d'un coulis de Perdrix, comme il eſt marqué ci-deſſus au Potage de Profitrolle. Tirez les Cailles cuites à la braiſe, & les laiſſez égouter, & les mettez enſuite dans le ragoût; vos pains étant vuidez, mettez-y dans chacun une Caille, avec un peu de ragoût, & les faites mitonner tant ſoit peu dans un jus de Veau: mitonnez des croûtes dans le plat que vous voulez ſervir le Potage, moitié jus de Veau, & moitié boüillon; dreſſez proprement le plus gros pain dans le milieu, & les petits autour, avec les cûs d'artichaux entre deux. Garniſſez le tour de votre Potage de crêtes & de ris-de-veau, ou bien une bordure de petits champignons farcis. Voyez que le ragoût & le coulis ſoient d'un bon goût, & le jettez par-deſſus & le ſervez chaudement.

Les Profitrolles de Perdreaux, de Tour-

terelles & de petits Pigeons se font de la même maniere.

*Autre Potage de Profitrolle.*

Formez-le de six petits pains, & un grand au milieu, trois farcis avec du Jambon, & les trois autres farcis de Chapon, le grand farci d'un hachis de Jambon & de Chapon, avec ris-de-veau, champignons, truffes, mousserons, cûs d'artichaux coupez en dez : Vous garnirez de Fricandeaux piquez, passez au roux, un cordon de crêtes, & un ragoût de mousserons ou champignons, cûs d'artichaux, pointes d'asperges, le tout passé dans une casserole, & moüillé d'un jus de Veau, & le liez d'un coulis de Veau & de Jambon clair : le Potage étant dressé, vous jettez le ragoût par-dessus, & le servez chaudement.

*Potage de Sarcelles ou autres Oiseaux aux champignons, ou aux truffes.*

Ayez des Sarcelles ou autres Oiseaux de cette nature; vuidez-les, & les troussez proprement; piquez-les ensuite de gros lard bien assaisonné, & les faites cuire à demi à la broche; ensuite tirez-

les,

les, & les empotez dans une marmite, avec de bon boüillon, & les mettez cuire : Paſſez des petits champignons ou des truffes dans une caſſerole, avec un peu de lard fondu, & les moüillez d'un jus de Veau, & les laiſſez mitonner à petit feu, & les bien dégraiſſer. Faites un coulis d'une Sarcelle que vous faites cuire à la broche, & la pilez dans un mortier. Prenez une livre ou deux de roüelle de Veau, avec un morceau de Jambon coupé par tranches, & en garniſſez le fond d'une caſſerole, avec un oignon coupé par tranches, carottes & panais : couvrez la caſſerole, & la mettez ſuer ſur un fourneau à petit feu ; lorſque le Veau eſt attaché comme un jus, poudrez-le tant ſoit peu d'une pincée de farine, en le remuant ſept ou huit tours ſur le fourneau, & le moüillez moitié jus & moitié boüillon ; aſſaiſonnez-le de champignons, de truffes, un peu de perſil, & une ciboule entiere, deux ou trois clous, un peu de baſilic, quelques croûtes ; laiſſez le tout mitonner enſemble pendant une demi-heure à petit feu : enſuite, tirez les tranches de Veau de dedans le coulis, & délayez-y la Sarcelle pilée ; paſſez le tout dans une étamine. Voyez que le coulis ne ſoit

point trop lié, & le vuidez dans la casserole où est le ragoût de champignons ou de truffes : Mitonnez des croûtes dans le plat que vous voulez servir le Potage, moitié jus de Veau & moitié boüillon : tirez les Sarcelles de la marmite, & les dressez proprement sur le Potage. Voyez que le coulis soit d'un bon goût, & le jettez par-dessus, & le servez chaudement.

*Autre Potage de Sarcelles, ou autres Oiseaux, aux Champignons.*

Ayez des Sarcelles, ou autres Oiseaux de cette nature, vuidez-les, & les troussez proprement ; piquez-les ensuite de gros lard bien assaisonné, & les faites cuire à demi à la broche ; ensuite tirez-les, & les faites cuire dans une marmite, avec bon boüillon, assaisonnez de sel, poivre, & un bouquet de fines herbes ; lorsqu'elles seront à moitié cuites, vous aurez des Champignons épluchez & coupez en dez, que vous passerez dans du lard fondu, & y mettez deux bonnes pincées de farine : Vos Champignons étant bien passez, vous les jettez dans le plat où cuisent vos Sarcelles, & laissez bien boüillir le tout en-

ſemble, le boüillon étant conſommé à propos, vous faites mitonner vos croûtes, & vous dreſſez vos Sarcelles deſſus, & avant que de ſervir, vous y mettez un jus de Mouton, & de citron : garniſſez le bord de votre plat de Champignons frits, les faiſant amortir dans la caſſerole, avec du boüillon, aſſaiſonnez de ſel & poivre; les égouter, & les frire dans du ſain-doux.

*Potage de Champignons farcis.*

Ayez des Champignons, épluchez-les bien, & en ôtez les queuës; enſuite faites une farce avec chair de Veau, moëlle de Bœuf, & lard, aſſaiſonné de ſel, poivre, muſcade, & une mie de pain trempée dans du boüillon ou jaunes d'œufs; farciſſez-en vos Champignons, & les faites cuire dans une caſſerole, avec ſel, poivre, un bouquet de fines herbes, & bon boüillon; étant cuits, vous faites mitonner vos croûtes avec bon boüillon, & dreſſez vos Champignons deſſus; & garniſſez de foyes de Poulets en ragoût, Champignons frits, & jus de citron en ſervant.

Vous pouvez auſſi le garnir de ris-de-veau, fricandeaux piquez, crêtes &

truffes ; & faire un pain de profitrolle au milieu, farci de Champignons, cûs d'artichaux, ris-de-veau, le tout coupé en dez, & passez en ragoût. Vous faites à l'un & l'autre un coulis blanc ou brun ; le brun vaut mieux. Le Bœuf & le Veau dont vous voulez tirer votre coulis ou jus, vous le pilez dans un mortier, avec croûtes de pain, & les passez par l'étamine avec boüillon, & vous vous en servez pour votre ragoût.

On fait d'autres Potages de Champignons avec différentes volailles, comme Chapons, Cailles, &c. On en fait aussi en maigre : vous pouvez pour cela farcir vos Champignons avec de la chair de Poisson comme nous l'avons marqué en différens endroits.

*Potage aux Truffes.*

Prenez des Truffes & les pelez bien proprement ; coupez-les par tranches, & les mettez dans une petite marmite, avec du jus de Veau, les laisser mitonner à petit feu ; étant cuites, mettez-y un coulis clair de Perdrix, dont vous trouverez la maniere de le faire au Potage de Profitrolle ci-devant ; étant passé, & qu'il ne soit point fort épais, vuidez-

le dans la marmite, avec les Truffes. Mitonnez des croûtes dans le plat que vous voulez servir le Potage; mettez-y au milieu un pain de profitrolle farci. Voyez que le coulis & le ragoût de Truffes soit d'un bon goût, & le jettez par-dessus, & le servez chaudement.

On fait des Potages de Faisandeaux, de Cailles, & autres gibiers aux Truffes.

Le Potage aux mousserons & aux morilles se fait de la même maniere que celui aux Truffes.

### *Potage de Pigeons farcis au roux, aux Oignons.*

Prenez de gros Pigeons, & les plumez, qu'ils soient bien épluchez; vuidez-les, & les troussez proprement: détachez la peau de l'estomac du Pigeon avec le doigt, & le farcissez d'une farce, dont voici la maniere de la faire. Prenez quelques blancs de volailles, ou bien un morceau de Veau, avec un peu de lard, & une tetine de Veau blanchi assaisonné de sel, poivre, fines herbes & fines épices; mettez-y quelques champignons & truffes, persil & ciboules hachez, trois à quatre jaunes d'œufs cruds, un peu de mie de pain trempée dans de la

crême, le tout bien haché ensemble & pilé dans le mortier, & en farcissez vos Pigeons; arrêtez la peau des Pigeons, & les faites blanchir dans de l'eau boüillante, en ne les laissant qu'un moment, & les retirer, les bien éplucher, & les empoter dans une marmite, avec de bon boüillon, & les mettre cuire. Prenez des petits oignons, pelez-les, & les faites frire dans du sain-doux, jusques à ce qu'ils ayent pris une belle couleur, & les retirer ensuite, les laisser bien égouter, & les mettre dans une petite marmite, avec du boüillon & du jus de Veau, & les mettre cuire : mitonnez des croûtes avec de bon boüillon dans le plat que vous voulez servir le Potage : tirez les Pigeons de la marmite, dressez-les proprement sur le Potage, & le garnissez d'une bordure d'oignons : Passez le boüillon des oignons où ils ont cuit dans un tamis, & le jettez sur le Potage, avec un jus de Veau. Voyez qu'il soit d'un bon goût, & le servez chaudement.

Lorsqu'on veut servir le Potage lié, au lieu de jus de Veau, on y jette un coulis clair de Veau & de Jambon par-dessus.

L'on fait les Potages de Dindonneaux aux oignons de la même maniere que ci-dessus.

## *Potage au Parmesan.*

Ayez des petits pains, gros comme de moyens oignons, bien chapelez; trempez-les dans un peu de beurre fondu, & les panez de Parmesan râpé, & les mettez au four pour prendre couleur : Mitonnez des croûtes dans le plat que vous voulez servir, de boüillon & jus de Veau; étant mitonné, mettez-y un hachis de Perdrix par-dessus, & le panez de Parmesan râpé, & le faites prendre belle couleur au four : retirez-le, & faites y une bordure de ces petits pains pour garniture. Il faut en avoir un gros pané de même qu'il soit farci d'hachis de Perdrix, & que vous mettez au milieu, & le servez chaudement.

## *Potage de Perdrix au roux.*

Les Perdrix étant plumées, vuidées & troussées proprement, & refaites, piquez-les de moyen lard bien assaisonné, & les mettez cuire à demi à la broche; étant cuites, retirez-les, & les empotez dans une marmite, avec un paquet de racines, & des oignons, & du bon boüillon, & les mettre cuire : Faites un

coulis, dont voici la maniere. Prenez une livre ou deux de roüelle de Veau, un morceau de Jambon; coupez le tout par tranches, & en garnissez le fond d'une casserole, avec un oignon coupé par tranches, un peu de carotes & panais: couvrez la casserole, & la mettez suer à petit feu sur un fourneau; étant attaché comme un jus de Veau, mettez-y tant soit peu de lard fondu, & le poudrez d'une petite pincée de farine, & le remuez sept ou huit tours sur le fourneau; moüillez-le moitié boüillon, & moitié jus, & y mettez quelques croûtes de pain, un peu de persil, & une ciboule entiere, champignons, truffes, tant soit peu de basilic; faites mitonner le tout ensemble. Pilez dans le mortier une Perdrix cuite à demi à la broche; le coulis étant mitonné, tirez les tranches de Veau de dedans, & y délayez la Perdrix pilée, & le passez à l'étamine, & le vuidez dans une marmite, & le tenez chaud. Mitonnez des croûtes dans le plat que vous voulez servir le Potage, du boüillon où ont cuit les Perdrix; étant mitonné, tirez les Perdrix, & les dressez proprement sur le Potage. Voyez que le coulis soit d'un bon goût, & le jettez par-dessus, & le servez chaudement.

*Potage de Dindon à la Chicorée.*

Plumez bien un Dindon, vuidez-le; & le troussez proprement, & le faites blanchir dans de l'eau boüillante; après l'avoir laissé tremper dans plusieurs eaux tiedes, tirez-le, & le remettrez dans de l'eau froide; ensuite essuyez-le, & l'épluchez bien: enveloppez-le d'une grande barde de lard, & le ficelez, & l'empotez dans une marmite, avec de bon boüillon, & le mettez cuire. Prenez de la Chicorée, & la faites blanchir dans de l'eau boüillante; ensuite la retirer, & la mettre dans de l'eau froide, & la pressez, & en faites un paquet, que vous mettez dans une petite marmite ou pot, avec de bon boüillon, & la mettez cuire: Mitonnez des croûtes de bon boüillon dans le plat que vous voulez servir le Potage. Tirez le Dindon de la marmite, le déficelez, & le débardez; dressez-le proprement sur le Potage. Faites une bordure autour proprement de la Chicorée: jettez un jus de Veau clair dessus, & le servez chaudement.

Le Potage de Dindon au Celeri se fait de la même maniere.

L'on fait aussi les Potages de Chapon;

Poulardes, Poulets à la Chicorée & au Celeri, de la maniere que ci-dessus.

*Potage de Chapon farci aux Huitres.*

Prenez un Chapon gras, épluchez-le bien, & le vuidez, & le troussez proprement, les pattes dans le corps; passez le doigt entre la peau & la chair de dessus l'estomac, & détachez avec un coûteau l'estomac du corps du Chapon, & le desossez, & mettez la chair sur une Table, avec un peu de graisse de Bœuf, du lard, du Jambon crud, champignons, truffes, persil, ciboules hachez, assaisonné de poivre, sel, fines herbes, fines épices, trois jaunes d'œufs cruds, un peu de mie de pain trempée dans du lait, hachez bien le tout ensemble, & le pilez dans le mortier; farcissez le Chapon de la farce. On y peut, si l'on veut, mettre un ragoût d'Huitres dedans, & l'arrêter en le cousant par les deux bouts. Enveloppez-le d'une barde de lard, & le ficelez, & l'empotez dans une marmite, avec une petite braise de Veau moüillée, que vous ferez de cette maniere : Prenez une roüelle de Veau de deux livres, & la coupez par tranches, & en garnissez le fond d'une casserole, avec quelques

tranches d'oignons, carottes & panais : couvrez la casserole d'un plat, & le mettez suer ; étant attaché comme un jus de Veau, mettez-y un peu de lard fondu, & le poudrez d'un peu de farine, en le remuant sept ou huit tours sur le fourneau, & le moüillez de boüillon, & d'une cuillerée de jus ; ayant bien détaché le tout, vuidez-le dans la marmite où est le Chapon, & assaisonnez-le de sel, de poivre, fines herbes, & fines épices, & le mettez mitonner à petit feu. Faites un ragoût d'Huitres de cette maniere : les Huitres étant écaillées, mettez-les dans une casserole, & les faites dégourdir sur le feu dans leurs eaux, & les retirer une à une, en les nettoyant : & les mettre égouter sur une assiette. Passez dans une casserole avec un peu de lard fondu des petits champignons, quelques truffes coupées par tranches, & le moüillez de jus de Veau, & le mettez mitonner à petit feu ; étant cuit, le bien dégraisser, & le lier d'un coulis de Veau & de Jambon clair, & y mettre les Huitres dedans mitonner ; prendre garde qu'elles ne boüillent : mettez-y la quantité qu'il faut de coulis clair de Veau & de Jambon, pour moüiller votre Potage : Mitonnez des croûtes

de bon boüillon, dans le plat que vous voulez ſervir le Potage. Tirez le Chapon de la marmite, & le déficelez & le débardez, & le dreſſez proprement ſur le Potage. Faites un cordon autour du plat des huitres. Voyez que le coulis ne ſoit point trop ſalé, & qu'il ſoit d'un bon goût, & le jettez ſur le Potage, & le reſte du ragoût, & le ſervez chaudement.

*Potage de croûtes en gras aux Huitres.*

Mitonnez des croûtes dans un plat, avec moitié bon boüillon, & moitié jus de Veau : faites-les attacher au fond du plat ; ſervez-vous du même coulis & ragoût qui eſt marqué ci-deſſus au Potage de Chapon aux Huitres. Faites la garniture du Potage, d'un cordon d'Huitres, & jettez le coulis & le reſte du ragoût d'Huitres par-deſſus, & le ſervez chaudement.

*Potage de croûtes aux Ecrevices en gras.*

Mitonnez des croûtes dans un plat, moitié bon boüillon, & moitié jus de Veau, & les laiſſez attacher au fond du

plat ; jettez par-dessus un ragoût, & un coulis d'Ecrevices, qui soit de bon goût, & le servez chaudement. Vous trouverez la maniere de faire le ragoût & le coulis d'Ecrevices à l'article des Potages de Poulets aux Ecrevices.

### *Potage de croûtes au roux au coulis de Perdrix.*

Mitonnez des croûtes dans un plat, moitié boüillon, & moitié jus de Veau, & les laisser attacher ; jettez par-dessus un coulis de Perdrix au roux, & le servez chaudement. Vous trouverez la maniere de faire le coulis à l'article du Potage de Perdrix au roux, qui est marqué ci-devant.

### *Potage de croûtes au Jambon.*

Prenez du Jambon qui ne soit point salé, & le coupez par petites tranches de la longueur de deux doigts, & à proportion de la largeur; qu'il n'y ait rien que du maigre. Garnissez-en le fond d'une casserole, & la couvrez, & la mettez suer à petit feu sur un fourneau ; & lorsqu'il veut commencer de s'attacher, il faut le moüiller d'un jus de Veau, sans sel, &

le laiſſer mitonner, avec un bouquet, à petit feu; étant cuit, le lier d'un coulis de Veau & de Jambon clair, la quantité qu'il faut pour moüiller vos croûtes; mitonnez des croûtes, moitié boüillon & moitié jus de Veau, & les laiſſez attacher au fond du plat. Faites une bordure autour du plat, des tranches de Jambon. Voyez que le jus ſoit d'un bon goût, & qu'il ne ſoit point trop ſalé, & le jettez par-deſſus, & le ſervez chaudement.

### *Potages de croûtes aux Mouſſerons.*

Prenez des Mouſſerons; paſſez-les dans une caſſerole, avec un peu de lard fondu, & les moüillez de jus de Veau, & les laiſſez mitonner: étant cuits, dégraiſſez-les bien, & les liez d'un coulis de Perdrix roux; dont vous trouverez la maniere de le faire à la lettre C. Mitonnez des croûtes, moitié jus de Veau & moitié boüillon, & les laiſſez attacher au fond du plat. Voyez que le ragoût de Mouſſerons ſoit d'un bon goût, & qu'il y ait aſſez de coulis clair pour moüiller vos croûtes, & le jettez par-deſſus les croûtes, & le ſervez chaudement.

### *Potage de croûtes aux Champignons farcis.*

Epluchez des petits champignons, & les farciſſez d'une farce de blanc de Volaille, dont vous trouverez la maniere de la faire en pluſieurs endroits. Les Champignons étant farcis, mettez-les dans une tourtiere, & les panez d'une mie de pain bien fine, & les faites cuire au four, ou ſous un couvercle : qu'ils prennent une belle couleur. Mitonnez des croûtes, moitié boüillon & moitié jus de Veau, & les laiſſez attacher au fond du plat, & garniſſez-le d'une bordure de Champignons farcis, & jettez par-deſſus un coulis clair de Veau & de Jambon & de Champignons. Vous trouverez la maniere de le faire à la lettre C. & le ſervez chaudement.

### *Potage de croûtes aux Truffes.*

Prenez des Truffes, & les pelez proprement, & les coupez par tranches, & les mettez dans une caſſerole, avec un peu de jus de Veau, & les faites mitonner à petit feu : étant cuites, liez-les d'un coulis clair de Veau & de Jambon.

Mitonnez des croûtes de jus de Veau, & les laissez attacher au fond du plat. Voyez que le ragoût soit d'un bon goût, & le coulis. Garnissez le bord du plat d'une bordure de tranches de Truffes, & jettez le jus de Truffes sur les croûtes, & les servez chaudement.

### *Potage de croûtes aux Morilles.*

Coupez des Morilles par la moitié, & les lavez à plusieurs eaux, pour en ôter le gravier : étant bien égoutées, mettez-les dans une casserole, avec un peu de lard fondu ; étant passées, moüillez-les d'un peu de boüillon, & y mettez un bouquet, & les laissez mitonner à petit feu. Mitonnez des croûtes, moitié boüillon & moitié jus de Veau, & les laissez attacher au fond du plat. Garnissez le plat d'une bordure de Morilles, & jettez le jus où elles ont cuit dessus : attendez un moment que les croûtes soient imbibées de ces jus ; ensuite, jettez sur les croûtes un coulis à la Reine ; vous trouverez la maniere de le faire à la lettre C. & le servir chaudement.

### *Potage de croûtes aux pointes d'Aſperges.*

Prenez des Aſperges, & n'en coupez que le verd. Faites-les blanchir à l'eau boüillante, & les tirez, & les mettez dans une petite marmite, avec un peu de boüillon, & les mettez cuire. Mitonnez des croûtes de jus de Veau, & les laiſſez attacher au fond du plat. Les Aſperges étant cuites, faites-en une bordure autour du plat. L'on peut mettre un petit pain de profitrolle dans le milieu, & jettez par deſſus un jus de Veau à demi lié, & le ſervez chaudement.

### *Potage de croûtes aux cûs d'Artichaux.*

Tournez deux à trois douzaines de petits cûs d'artichaux les plus égaux qu'on peut trouver; étant tous tournez, faites-les blanchir à l'eau blanche, qui ſe fait avec du beurre manié, avec de la farine, du ſel & de l'eau, la quantité qu'il faut pour blanchir les cûs d'Artichaux. Les Artichaux étant blanchis, ôtez-en le foin, & les parez proprement, & les mettez mitonner dans un coulis clair de Veau & de Jambon. Mitonnez des croûtes avec du jus de Veau, & les laiſſez attacher. Faites une bordu-

re autour du plat des cûs d'Artichaux ; & en mettez un dans le milieu, qui ſoit plus grand. Voyez que le coulis de Veau & de Jambon ſoit d'un bon goût, & le jettez par-deſſus les croûtes, & les ſervez chaudement.

*Potage de croûtes aux Cardons d'Eſpagne.*

Prenez des Cardes, épluchez-les bien ; & les faites cuire de même que les cûs d'Artichaux ; étant cuits, mettez-les égouter, & les mettez dans une caſſerole, avec un coulis clair de Veau & de Jambon. Mettez mitonner des croûtes, & les laiſſez attacher au fond du plat. Garniſſez le bord du plat d'une bordure de Cardes, & en ſemez par filets par-deſſus, & mettez un petit pain de profitrolle dans le milieu, & jettez par-deſſus un jus de Veau demi lié. Voyez qu'il ſoit d'un bon goût, & le ſervez chaudement. Le jus de Veau demi lié ſe fait de cette maniere. Prenez une livre & demie de roüelle de Veau, & un peu de Jambon ; coupez le tout par tranches, & en garniſſez le fond d'une caſſerole, avec un oignon, carottes & panais coupez par tranches, & le couvrez, & le met-

tez ſuer à petit feu ; & lorſqu'il eſt attaché, & que vous voyez qu'il a pris une belle couleur, mettez-y un peu de lard fondu, & le poudrez de farine, & lui faites faire ſept à huit tours ſur le fourneau, & le moüillez moitié bon boüillon & moitié jus, l'aſſaiſonnez d'un ciboule entiere, un peu de perſil, un peu de baſilic, quelques champignons & truffes, deux ou trois clous, & une couple de croûtes : Faites mitonner le tout pendant une demi-heure enſemble. Tirez les tranches de Veau de la caſſerole ; Paſſez le jus de Veau dans une étamine : & qui ſoit clair, & cependant qui ſoit lié, & d'une belle couleur, & vous en ſervez pour jetter ſur les Potages de croûtes.

Pour ce qui eſt des Potages aux croûtes au blanc, ils ſont marquez ci-devant aux Potages au blanc.

### *Potage de croûtes aux Pois verds.*

Prenez des petits Pois, & les mettez dans une caſſerole, avec un peu de bon beurre frais, & un bouquet de fines herbes & les aſſaiſonnez de ſel & de poivre : étant paſſez ſur le fourneau, poudrez-les tant ſoit peu d'une pincée de

farine, & les moüillez d'un jus de Veau, & les laissez mitonner à petit feu. Mitonnez des croûtes, moitié boüillon & moitié jus de Veau, & les laissez attacher; étant attachées, délayez un jaune d'œuf avec de la crême douce. Mettez vos Pois étant cuits sur un fourneau bien allumé, & y mettez la liaison de cet œuf, & de cette crême pour les dégraisser, prenant garde qu'ils ne boüillent, de peur qu'ils ne tournent, & les jettez sur votre Potage de croûtes, & les servez chaudement.

*Potage de croûtes à la Purée verte.*

Mitonnez des croûtes de jus de Veau; & les laissez attacher au fond du plat, & les garnissez d'une bordure de petit lard; jettez une Purée verte par-dessus, & le servez chaudement. Vous trouverez la maniere de faire la Purée à l'article des Potages de Poulets à la Purée verte.

*Potage de croûtes au coulis de Lentilles.*

Mitonnez des croûtes de jus de Veau, & les laissez attacher au fond du plat; étant attachées, jettez un coulis de Lentilles par-dessus, & le servez chaude-

ment. Vous trouverez la maniere de faire le coulis au Potage de Perdrix aux Lentilles.

### *Potage de croûtes aux cotons de Pourpier.*

Epluchez bien les cotons de Pourpier, & les faites blanchir à l'eau blanche, comme les cardes : étant blanchis, tirez-les, & les mettez égouter ; ensuite mettez les dans une casserole, avec un jus de Veau & de Jambon demi-lié, & les faites mitonner à petit feu ; étant mitonné, voyez qu'il soit d'un bon goût, & qu'il y ait assez de jus pour moüiller les croûtes. Faites mitonner des croûtes avec du jus de Veau, & les faites attacher au fond du plat ; étant attachées, voyez que les cotons de Pourpier soient d'un bon goût, & le jus, & le jettez par-dessus les croûtes, & le servez chaudement.

### *Potage de lait d'Amandes.*

Prenez une livre ou deux d'amandes, selon la grandeur de votre plat, & les ayant bien échaudées, pilez-les tout d'un temps, en les arrosant d'un peu d'eau ; étant bien pilées, il faut avoir une casse-

role sur le feu, avec de l'eau qui soit tiéde, & fort peu de sel : vous verserez cette eau dans votre mortier, & passerez le tout par l'étamine deux ou trois fois; ensuite mettez ce lait dans une marmite qui soit bien nette, avec un bon morceau de sucre & de canelle en bâton, & faites cuire le tout petit à petit : Pour dresser votre Potage, coupez de la mie de pain en tranches, & les rangez proprement dans le plat; & quand elles seront sechées à l'air du feu faites mitonner votre Potage du même lait, & étant prêt à servir, arrosez-le autant qu'il est necessaire.

Quelques-uns font boüillir environ deux pintes d'eau dans une marmite, & y mettent la mie de deux petits pains, qu'ils mêlent ensemble dans un mortier avec les Amandes, & le font ensuite mitonner dans la marmite l'espace de trois ou quatre heures, avec sucre & canelle, comme ci-dessus; après quoy ils le passent, & dressent de même. Vous garnirez avec du masse-pain, ou des Amandes à la praline, que vous faites ainsi: Prenez des Amandes bien échaudées : faites-les un peu égouter, & les mettez dans le sucre en poudre; jettez-les tout d'un temps dans une poële à

frire, que vous aurez toute prête, avec de bonne huile chaude; vous les remuërez & tournerez toujours, jusqu'à ce qu'elles deviennent de couleur d'or, & alors vous les tirerez vîtement, & en ferez quatre ou cinq tas, parce qu'elles s'attacheroient ensemble; & vous en garnirez votre Potage.

*Potage de santé en maigre.*

Faites cuire deux litrons de poids verds secs; étant cuits, mettez-les dans une grande marmite, & la remplissez d'eau, & les faites cuire une heure ou deux; étant cuits, laissez reposer le boüillon, & en passez le clair dans une marmite, & y mettez huit à dix oignons, un paquet de carottes, & un de panais, quelques racines de persil, une couple de cuillerées de jus d'oignons, & assaisonné de sel; faites boüillir le tout ensemble: mettez-y dans la saison un paquet de chicorée, & un paquet de celeri; une autre fois un paquet de laituës pommées, un paquet de laituës Romaines; une autre fois des concombres; ensuite vous y mettez de l'ozeille & du pourpier, & un paquet de cerfeüil. Voyez que le boüillon soit d'un bon goût. Mitonnez des croûtes dans le

plat que vous voulez servir le Potage du même boüillon, & garnissez de la garniture selon la saison, que vous jugez à propos, & jettez du boüillon par-dessus, & mettez un pain au milieu, & le servez chaudement.

*Potage d'Oignons au blanc en maigre.*

Pelez deux à trois douzaines d'Oignons d'une moyenne grosseur; étant pelez, faites-les blanchir dans de l'eau boüillante; étant blanchis, tirez-les, & les mettez égouter, & les empotez dans une petite marmite, & les moüillez d'un boüillon de santé, & les faites cuire. Faites un coulis blanc de cette maniere: Prenez deux onces d'amandes douces, & les peler & les piler dans le mortier, les arrosant de temps en temps de lait; y ajouter trois à quatre jaunes d'œufs durs, & un peu de mie de pain trempée dans du boüillon; étant bien pilé le tout ensemble, tirez-le du mortier, & le mettez dans une étamine sur un plat, avec deux à trois cuillerées de boüillon de santé, passez le tout dans l'étamine; étant passé, vuidez-le dans une petite marmite pour tenir chaud. Mitonnez des croûtes du boüillon où ont cuit les oi-

gnons;

gnons : les croûtes étant mitonnées, garnissez le plat d'un cordon d'Oignons, & mettez un petit pain dans le milieu, & jettez dessus le coulis blanc, & le servez chaudement.

*Potage d'Oignons aux roux en maigre.*

Pelez trois à quatre douzaines d'Oignons, les plus égaux en grosseur que vous pourrez trouver, & les farinez, & les faites frire dans du beurre rafiné, qu'ils prennent une belle couleur ; étant frits, tirez-les, & les laissez égouter, & les empotez dans une petite marmite ou pot de terre, & les moüillez d'un boüillon de Poisson. Mitonnez des croûtes d'un boüillon de Poisson. Vous trouverez la maniere de le faire à la lettre B. Les croûtes étant mitonnées, mettez un petit pain dans le milieu, & garnissez le Potage d'un cordon d'Oignons roux. Voyez que le boüillon où ont cuit les Oignons & le Potage soient d'un bon goût : Jettez le boüillon où ont cuit les Oignons par-dessus, & le servez chaudement.

### *Potage d'Oignons coupez par tranches en maigre.*

Prenez une douzaine d'Oignons, les pelez & les coupez par tranches : mettez un morceau de beurre dans une casserole, & y mettez les Oignons coupez par tranches, & les faites cuire sur le fourneau ; étant roux, poudrez-les d'un peu de farine, & les moüillez d'une purée claire, ou bien d'eau, & les assaisonnez de sel & un peu de poivre, & laisser boüillir le tout ensemble pendant une demi-heure : étant cuits, goûtez le boüillon, qu'il soit d'un bon goût, & y mettez une pointe de vinaigre. Mitonnez des croûtes ou du pain tranché, du même boüillon dans le plat que vous voulez servir le Potage ; étant mitonné, jettez du boüillon par-dessus avec les Oignons, & le servez chaudement.

### *Potage d'Oublon en maigre.*

Faites blanchir les Oublons ; étant blanchis, faites-en un paquet, & le mettez dans une marmite ou pot de terre, avec une purée claire ou jus d'oignons, ou bien boüillon de Poisson ; étant cuits, mitonnez des croûtes d'une purée claire, ou bien d'un boüillon de Poisson ; les

croûtes étant mitonnées garnissez le Potage d'une bordure des Oublons, & jettez par-dessus le boüillon où ont cuit les Oublons, & mettez un pain au milieu, & le servez chaudement.

*Potage à la Julienne en maigre.*

Selon la saison, prenez des cœurs de laituës & des pointes d'asperges, que vous faites blanchir, avec une douzaine d'oignons blancs; étant blanchis, faites un paquet de pointes d'asperges, & un autre de cœurs de laituës, & les mettez dans une petite marmite, avec la douzaine d'oignons, & deux poignées de petits pois verds, & les moüillez d'un boüillon de Poisson, & les mettez cuire à petit feu; étant à demi-cuits mettez-y une pincée de cerfeüil coupé, avec une poignée d'ozeille à demi hachée, & une poignée de pourpier: Mitonnez des croûtes de boüillon de Poisson ou de boüillon de racines; étant mitonnées dans le plat que vous voulez servir le Potage, mettez-y un petit pain dans le milieu, & garnissez le tour du Potage d'oignons, des pointes d'asperges, & des cœurs de laituës. Voyez que le boüillon où ont cuit les herbes soit d'un bon goût; jettez le tout

deſſus, & le ſervez chaudement. Voûs trouverez la maniere de faire le boüillon de poiſſon & de racines à la lettre B.

*Potage de Pourpier en maigre.*

Vous le laiſſez preſque de toute ſa longueur quand il eſt petit, & le faites cuire dans une petite marmite, moitié boüillon de purée & moitié jus d'oignons : étant cuit, mitonnez des croûtes de boüillon de ſanté, que vous paſſez; étant mitonné, mettez y un petit pain dans le milieu. Garniſſez le Potage d'un cordon de Pourpier. Voyez que le Potage & le boüillon où a cuit le Pourpier ſoit d'un bon goût; jettez le boüillon de Pourpier par-deſſus, & le ſervez chaudement.

*Potage de Brocolis en maigre.*

Les Brocolis ſont des rejettons de choux : vous les épluchez bien & les jettez dans de l'eau fraîche, & les faites blanchir; enſuite empotez-les dans une petite marmite, avec une cuillerée de jus d'oignons, & une cuillerée de boüillon de ſanté : étant cuits, mitonnez des croûtes d'un boüillon de ſanté, clair; étant mitonné, voyez que le Potage ſoit

d'un bon goût, & le boüillon où les Brocolis ont cuit; mettez-y une cuillerée de coulis de racines. Vous trouverez la maniere de le faire à la lettre C. Garnissez le Potage d'une bordure de Brocolis, & mettez un petit pain au milieu, & jettez par-dessus le boüillon, où ont cuit les Brócolis.

### *Potage de Concombre en maigre.*

Pelez des Concombres, & les coupez par moitié, & en ôtez la graine; mettez-les dans une petite marmite, & les moüillez d'une cuillerée de boüillon de racines, & une cuillerée de boüillon de Poisson: mitonnez des croûtes dans un plat, moitié boüillon de Poisson & moitié boüillon de racines; étant mitonnées, mettez-y un petit pain dans le milieu. Garnissez le Potage d'une bordure de concombres. Voyez que le Potage & le boüillon des Concombres soit d'un bon goût, & le jettez par-dessus, & le servez chaudement. Il faut observer qu'en mettant cuire les Concombres, il faut mettre dans la marmite, un petit paquet d'ozeille, & un petit paquet de cerfeüil pour y donner du goût.

L'on peut les farcir en maigre d'une farce de Poisson, de la même maniere

que ceux en gras. Il faut mitonner les croûtes d'un boüillon de Poiſſon, & mettre au milieu un petit pain farci, & le garniſſez de même que l'autre ci-deſſus.

*Potage d'Aſperges à la purée en maigre.*

Faites cuire des pois, épluchez une poignée ou deux d'épinars, que vous faites blanchir, avec trois à quatre ciboules; étant blanchis, tirez-les, & les mettez égouter, & les preſſez bien, les pilez bien dans le mortier, avec une cuillerée à pot de pois cuits : vous pouvez y ajouter quelques pointes d'Aſperges bien blanchies : Coupez des pointes d'Aſperges la quantité qu'il en faut pour garnir le Potage, & les faites blanchir; étant blanchies, mettez-les dans de l'eau froide, & en faites une couple de petits paquets, & les mettez dans une petite marmite, avec un peu de boüillon de racines, & les mettez cuire. Prenez une caſſerole & un morceau de beurre de la groſſeur de deux noix, un oignon coupé par tranches, quatre à cinq tranches de carottes, & autant de panais, quelques champignons & truffes; paſſez le tout enſemble ſur le fourneau, & y mettez un peu de perſil & de cerfeüil, &

le moüillez, moitié boüillon de racines & moitié boüillon de Poiſſons, & y mettez la groſſeur de deux œufs de mie de pain, & tant ſoit peu de baſilic, & aſſaiſonnez de ſel, & de deux à trois clous; faites mitonner le tout enſemble : étant mitonné, tirez la purée du mortier, & la délayez dans la caſſerole, & la paſſez dans une étamine; étant paſſée, voyez qu'elle ne ſoit ni trop liée, ni trop claire, & la vuidez dans une marmite pour la tenir chaudement. Faites mitonner des croûtes, moitié boüillon de racines & moitié boüillon de Poiſſons; les croûtes étant mitonnées, mettez y un petit pain dans le milieu. Garniſſez le Potage d'une bordure de pointes d'Aſperges. Voyez que le Potage & la purée ſoient d'un bon goût: jettez la purée par-deſſus, & le ſervez chaudement.

*Potage de Laituës farcies en maigre.*

Voyez ce qui a été dit ci-devant pour les Laituës farcies, lettre L. hors qu'ici vous les farciſſez d'une bonne farce de Poiſſon, telle qu'on a vû lettre F. Etant ficelées, mettez-les cuire dans une petite marmite, avec du boüillon de Poiſſon; étant cuites, mitonnez des croûtes dans le plat que vous voulez ſervir le

Potage de boüillon de Poisson : étant mitonné, mettez un petit pain farci au milieu. Tirez les Laituës, & les déficelez, & les coupez par la moitié, & en faites une bordure autour du Potage. Voyez qu'il soit d'un bon goût; jettez dessus le Potage un coulis roux de Poisson, ou bien un coulis au blanc, & le servez chaudement. Vous trouverez la maniere de faire ces coulis à la lettre C. On peut y mettre au lieu de coulis une purée claire.

*Potage au Fenoüil en maigre.*

Il faut prendre les pointes du Fenoüil dans la saison, & les hacher à demi, & les mettez dans une petite marmite, avec du boüillon de Poisson, & les mettez cuire à petit feu : mitonnez des croûtes de boüillon de Poisson; le Potage étant mitonné, mettez-y un petit pain dans le milieu. Voyez que le Potage & le boüillon de Fenoüil soit d'un bon goût, jettez le boüillon de Fenoüil par-dessus & le servez chaudement.

*Potage de petits Pois verds en maigre.*

Mettez un morceau de beurre dans une casserole,

casserole, avec les petits Pois verds, & un bouquet, assaisonnez-les de poivre & de sel, passez-les sur le fourneau, étant passez, poudrez-les tant soit peu de farine, & leur faites faire encore trois â quatre tours sur le fourneau, & les mouillez de bouillon de racines, & les mettez cuire à petit feu, les écumer toûjours. Prenez deux poignées de Pois verds qui soient un peu gros, & les mettez dans une casserole, avec un petit morceau de beurre, du persil & une couple de ciboules, les couvrez, & les mettez suer sur un fourneau; étant presque cuits, vuidez-les dans le mortier & les pilez, passez un oignon coupé par tranches, quelques morceaux de carottes & panais, & quelques champignons dans une casserole, avec un petit morceau de beurre, étant passez, moüillez-les de boüillon de racines, & y mettez la grosseur d'un œuf de mie de pain; faites mitonner le tout ensemble: étant cuits, délayez les Pois qui sont pilez dans la casserole, & passez la purée dans une étamine: Prenez garde qu'elle ne soit pas presque liée, & la vuidez dans les petits Pois qui sont passez. Mitonnez des croûtes dans un plat de boüillon de racines; étant mitonnées, mettez un

pain dans le milieu. Voyez que le Potage & les Pois soient d'un bon goût; jettez les petits Pois & la purée par-dessus, & le servez chaudement.

### *Potage aux Choux en maigre.*

Prenez des Choux de Milan, ou autres, les couper par la moitié, & les faites blanchir; étant blanchis, retirez-les, & les mettez dans de l'eau froide; pressez-les bien, & les ficelez en deux ou trois paquets, & les empotez dans une marmite de la grandeur qu'il faut pour le Potage qu'on veut servir, & y mettez une douzaine d'oignons, des carottes, panais & racines de persil, & les moüillez d'une purée claire, & les assaisonnez d'un oignon piqué de clous & de sel, & mettez la marmite sur un fourneau cuire; étant à demi-cuits, mettez-y deux cuillerées de jus d'oignons; faites un petit coulis au roux d'oignons & de racines, pour jetter dedans, de cette maniere. Prenez quatre à cinq oignons, que vous coupez par tranches, des carottes & des panais, & les passez dans une casserole, avec bon beurre; étant roux, & d'une belle couleur, poudrez-les d'un peu de farine, & les remuez toû-

jours, jusques à ce que la farine soit cuite, prenant garde qu'ils ne prennent trop de couleur, & moüillez-les d'une ou deux cuillerées de boüillon de Poisson ou de racines : mettez-y quelques petites croûtes, un peu de persil, & tant soit peu de basilic, & laissez mitonner le tout ensemble : étant cuits, passez le tout dans une étamine ; étant passé, mettez ce coulis dans la marmite du Potage aux Choux, & l'achevez de faire cuire ; étant cuit, voyez qu'il soit d'un bon goût, & mittonnez des croûtes dans le plat que vous voulez servir le Potage du boüillon de Choux ; étant mitonné, mettez-y un pain dans le milieu. Tirez les paquets de Choux de la marmite, & en faites une bordure proprement autour du plat pour garnir le Potage. Voyez que le boüillon ait bel œil, & en jettez ce qu'il en faut dessus, & le servez chaudement.

*Potage de Cardes.*

Prenez des Cardes, & les épluchez proprement ; étant bien épluchées, faites-les cuire à demi dans une eau blanche; ensuite retirez-les, & les mettez égouter, & les mettez dans une casserole,

avec du boüillon de Poiſſon, & les achevez de faire cuire: mitonnez des croûtes de boüillon de Poiſſon. Le Potage étant mitonné, mettez au milieu un petit pain farci. Faites boüillir ſur un fourneau les Cardes; mettez-y une cuillerée à pot de coulis d'Ecrevices ou autre coulis maigre. Voyez que les Cardes ſoient d'un bon goût. Garniſſez le Potage d'une bordure de Cardes, & en mettez par filets deſſus, & jettez le coulis par-deſſus, & le ſervez chaudement.

### *Potage au Lait.*

Prenez de bon Lait, & le mettez dans une caſſerole ou marmite, avec du ſucre, la quantité qu'il en faut, un morceau de canelle en bâton, & une feüille de laurier amer, un peu de ſel, & le mettez ſur un fourneau; & lorſqu'il veut commencer à boüillir, délayez ſix jaunes d'œufs frais avec un peu de Lait, & les paſſez dans une étamine, & les mettez dans le boüillon de Lait, en le remuant toujours, juſqu'à ce qu'il ſoit un peu lié. Goûtez le boüillon au Lait, qu'il ſoit d'un bon goût. Coupez des petites tranches de mie de pain bien minces, & les faites ſecher au feu.

Battez une douzaine de blancs d'œufs en neige, comme des meringues, & en faites une bordure autour du plat que vous voulez ſervir le Potage; mettez-le au four pour prendre couleur, ou bien devant le feu, & y paſſez la pêle rouge par-deſſus, afin qu'il prenne belle couleur. Arrangez au fond du plat les tranches de mie de pain ſeches, & les mitonnez du boüillon de Lait, prenant garde qu'il ne boüille, & le ſervez chaudement. On peut garnir le Potage de biſcuits ou de meringues. Lorſque vous ne voulez pas le lier d'une liaiſon de jaunes d'œufs, pilez une demi-livre d'amandes douces, les arroſant de Lait; étant bien pilées, paſſez-les dans une étamine, avec du Lait, & un peu de ſucre & un zeſte de citron verd; étant paſſées, mettez-les dans une caſſerole, & les faites chauffer; & le jettez deſſus le Potage, le garniſſez, & le ſervez de même que celui ci-deſſus.

*Potage de Citroüille au lait.*

Coupez la Citroüille en dez bien menus, & les paſſez à la caſſerole, avec bon beurre, aſſaiſonné de ſel, perſil, cerfeüil & fines herbes, mettez-les dans un

pot de terre, avec lait boüillant, & les dressez sur croûtes mitonnées : Garnissez de pain frit, & mettez poivre blanc en servant.

### *Potage de Melon.*

Il faut le couper comme la citroüille, & le passer de même à la casserole, avec beurre; faites-le cuire, assaisonné de sel, poivre & un paquet de fines herbes; passez-en par l'étamine avec le même boüillon, dont vous ferez aussi mitonner vos croûtes; & ayant dressé le tout servez garni de Melon frit, & grains de grenade.

### *Autre maniere.*

Vous pouvez faire un Potage avec le Melon, comme l'on fait celui de la citroüille au lait; reservé qu'il y faut mettre du sucre, & le border de macarons, de prâlines & de biscuits d'amandes ameres, & servir sans mitonner.

### *Potage de cûs d'Artichaux en maigre.*

Prenez deux à trois douzaines de petits Artichaux, les plus égaux que vous pourrez trouver, les tourner proprement,

& les mettre cuire dans une eau blanche, jusques à ce que le foin se tire; étant cuits, tirez-les de la marmite, & les mettez dans de l'eau fraîche, & les nettoyez, c'est-à-dire, d'en ôter le foin, & les parer tout autour avec un coûteau proprement; étant parez, mettez-les dans une casserole, avec un peu de boüillon de Poisson, & les achevez de faire cuire à petit feu; observez qu'il faut qu'il y en ait un grand parmi, pour mettre au milieu du Potage. Mitonnez des croûtes dans le plat que vous voulez servir le Potage de boüillon de Poisson; le Potage étant mitonné, garnissez le bord du Potage d'un cordon de petits Artichaux, & mettez le gros au milieu. Voyez que le potage soit d'un bon goût; jettez par-dessus un coulis d'Ecrevices à demi roux, & le servez chaudement. Vous trouverez la maniere de faire le coulis d'Ecrevices à demi roux à la lettre C.

Vous pouvez une autre fois, les Artichaux étant cuits & parez, les farcir d'une farce de Poisson, & les paner d'une mie de pain; ensuite beurrez une tourtierre, arrangez-les dedans, & les faites cuire au four ou sous un couvercle; qu'ils prennent une belle couleur:

étant cuits, garnissez-en le bord du Potage, & le servez de même que ci-dessus.

*Potage d'une Hure d'Esturgeon.*

La Hure étant bien nettoyée, mettez-la cuire dans une marmite de sa grandeur, & la moüillez d'un boüillon de Poisson, & assaisonné d'un bouquet de fines herbes, & d'une tranche de citron; étant cuite, mitonnez des croûtes, moitié boüillon où a cuit l'Esturgeon, & moitié boüillon de Poisson; étant mitonné, dressez la Hure d'Esturgeon sur le Potage, & garnissez le Potage d'un cordon de ragoût de laitance, que vous faites de cette maniere. Faites blanchir des laitances de Carpes dans de l'eau; étant blanchies, passez dans une casserole, avec un peu de beurre, des petits champignons, des truffes coupées par tranches, & des mousserons; étant passez, moüillez-les d'un peu de boüillon de Poisson, & mettez un bouquet de fines herbes, & les laitances de Carpes, & les laissez mitonner à petit feu; étant cuit, dégraissez-le, liez-le, d'un coulis blanc, ou d'un coulis d'Ecrevices un peu amplement, pour qu'il y en ait assez

pour moüiller le Potage. Tirez les laitances du ragoût, & en garnissez le Potage. Voyez que le Potage & le ragoût soient d'un bon goût : jettez le ragoût & le coulis par-dessus, & le servez chaudement.

### *Potage de Turbot.*

Prenez un petit Turbot de la grandeur d'une assiette ; vuidez-le, & le lavez proprement ; mettez-le dans une casserole, avec une saumure, que pour cet effet vous faites une heure avant que de servir, de cette maniere : Prenez une poignée de sel, avec de l'eau, la quantité qu'il en faut pour faire cuire le Turbot ; & lorsque le sel est fondu ; vous passez la saumure dans un linge, au clair, & la vuidez dans la casserole où est le turbot, & le faites cuire à petit feu sur un fourneau, étant cuit, retirez-le, & le laissez prendre du goût pendant une demi-heure ; ensuite égoutez-le bien, & y jettez une cuillerée à pot de coulis blanc maigre, & le faites mitonner à petit feu. Mitonnez des croûtes dans le plat que vous voulez servir le potage de boüillon de Poisson, & les laissez attacher au fond du plat, & dressez le Tur-

bot par-dessus ; & on le garnit, si l'on veut, d'un cordon de laitances cuites avec le Turbot dans le coulis. Voyez que le Potage soit d'un bon goût, & le coulis blanc que vous avez dans une marmite à part, & jettez le coulis par-dessus, & le servez chaudement.

*Potage de Hure ou d'une queuë de Saumon.*

Nettoyez proprement le Saumon ; mettez-le dans une casserole de sa grandeur, mettez-le cuire avec une chopine de vin blanc & du boüillon de Poisson, & l'assaisonnez de toutes sortes de fines herbes, poivre, sel & bon beurre frais. Faites une farce d'une tranche de Saumon ; vous la désossez, & en ôtez la peau ; & la mettez sur la Table, avec des champignons, un peu de persil & ciboule hachez, assaisonné de sel, de poivre, fines herbes & fines épices, du beurre frais, selon la quantité de chair de Saumon que vous avez, trois ou quatre jaunes d'œufs cruds, gros comme un œuf de mie de pain trempée dans de la crême ; hachez bien le tout ensemble, & le pilez dans le mortier, & faites de cette farce des petites boules de la

grosseur d'un petit oignon. Frottez une tourtiere de beurre frais, & arrangez-y dedans ces boules de farce, & les frottez d'un œuf battu, & les arrosez de beurre fondu, & les panez d'une mie de pain bien fine, les faites cuire au four ou sous un couvercle; qu'elles prennent un belle couleur. L'on peut faire cuire la Hure de Saumon ou la queuë dans une tourtierre ou un plat d'argent, assaisonné de sel, de poivre, fines herbes & fines épices, & l'arrosez par-dessus de bon beurre fondu, en ayant mis dessous, & les panez d'une mie de pain bien fine; la faire cuire au four ou sous le couvercle. Mitonnez des croûtes de boüillon de Poisson dans le plat que vous voulez servir le Potage. Dressez la Hure ou la queuë de Saumon dans le milieu, & garnissez le Potage d'une bordure de boules de farce de Saumon qui sont cuits au four, & jettez par-dessus un coulis d'Ecrevices à demi roux, qui soit d'un bon goût, & le servez chaudement.

### *Potage de Soles en maigre.*

Prenez des Soles qui soient d'une belle qualité, & bien fraiche; il les faut ratisser & bien laver; si elles sont petites, prenez-en deux pour farcir; si elles sont

grandes, vous n'en prendrez qu'une pour mettre au milieu de votre potage. Prenez la Sole à farcir du côté de la tête proprement; il la faut presser au dessus, pour en pouvoir sortir toute l'arrête, & la renverser: Il faut prendre un peu de cette chair, & de la chair de Carpes, quelques champignons, un peu de persil & ciboules hachez, assaisonné de poivre, de sel, fines herbes & fines épices, deux à trois jaunes d'œufs cruds, gros comme un œuf de mie de pain trempé dans de la crême: hachez bien le tout ensemble, & le pilez dans le mortier; étant pilé, farcissez-en les Soles, & frottez une tourtierre ou plat d'argent, de beurre frais; & assaisonné de poivre, de sel, un peu de persil haché, & tant soit peu de fines herbes; & atrangez les Soles dans la tourtierre ou plat, & les arrosez de beurre fondu, & les assaisonnez dessus comme dessous, & les panez d'une mie de pain bien fine, & les faites cuire au four ou sous un couvercle; qu'elles prennent une belle couleur. Faites frire trois à quatre Soles; étant frites, en ôter les filets: Passez des petits champignons, quelques truffes coupées par tranches, dans une casserole, avec un peu de beurre frais, & un bouquet de fines herbes,

& le moüillez d'une goute de boüillon de Poiſſon, & le laiſſez mitonner à petit feu ; étant mitonné, dégraiſſez-les bien, & les liez d'un coulis de Soles, dont vous trouverez la maniere de le faire ci-après ; & y mettez les filets de Soles mitonner le tout enſemble ſur des cendres chaudes. Mitonnez des croûtes dans le plat que vous voulez ſervir le Potage ; étant mitonnées, dreſſez-y deſſus les Soles farcies : Garniſſez le potage d'une bordure de filets de Soles. Voyez que le ragoût & le coulis ſoient d'un bon goût, & qu'ils ne ſoient point trop liez ; jettez-le par-deſſus, prenant garde de n'en point mettre ſur les Soles, & le ſervez chaudement.

Voici la maniere de faire le coulis de Soles : Prenez une ou deux Soles, & les faites frire, étant frites, coupez-en la tête : Pilez une douzaine d'amandes douces pelées dans le mortier, avec une douzaine de coquilles d'Ecrevices, & y mettez les Soles, & pilez bien le tout enſemble : Prenez un oignon, un peu de carottes & panais, que vous coupez par tranches, & les mettez dans une caſſerole, avec un peu de beurre frais, paſſez le tout ſur un fourneau ; étant roux, d'une belle couleur, moüillez-le d'un

boüillon de poiſſon, & l'aſſaiſonnez de champignons & truffes, que vous coupez par tranches, tant ſoit peu de baſilic, perſil & ciboule entiere, deux ou trois clous, & quelques croûtes de pain; faites mitonner le tout enſemble; étant mitonné, tirez le coulis de Soles qui eſt dans le mortier, & le délayez dans la caſſerole où eſt le coulis, & le paſſez dans une étamine; étant paſſé, vuidez-le dans une marmite ou terrine, & vous en ſervez pour le Potage de Soles, & ragoût.

### *Potage de Soles en gras.*

Prenez des Soles qui ſoient bien fraîches, ratiſſez-les & les lavez bien; ſi elles ſont petites, prenez-en deux pour farcir; ſi elles ſont grandes, vous n'en prendrez qu'une, pour mettre au milieu de votre Potage. Prenez la Sole à farcir du côté de la tête proprement; il la faut preſſer au deſſus pour en pouvoir ſortir toute l'arête, & la renverſer. Faites une farce d'un blanc de Volaille; un peu de lard blanchi, un peu de graiſſe de Bœuf: quelques champignons, perſil & ciboules hachez, aſſaiſonné de ſel, de poivre, fines herbes & fines épices, trois

à quatre jaunes d'œufs cruds, un peu de Jambon cuit, la grosseur d'un œuf de mie de pain trempée dans de la crême; hachez bien le tout ensemble, & le pilez dans le mortier: Farcissez de cette farce les Soles, ayant détourné la peau; étant farcies, frottez une tourtierre ou un plat d'argent de beurre, assaisonné de sel, de poivre, persil haché, & tant soit peu de fines herbes, & mettez les Soles par-dessus, & les arrosez de beurre fondu ou de lard fondu, les assaisonnez dessus de la même maniere que dessous; les paner d'une mie de pain bien fine, les faire cuire au four ou sous le couvercle, qu'ils prennent une belle couleur. Faites frire trois à quatre soles; étant frites, ôtez-en les filets, passez des petits champignons & quelques truffes coupez par tranches, dans une casserole, avec un peu de lard fondu, les moüillez d'un jus de Veau, & y mettez un bouquet, & les faire mitonner à petit feu; étant cuits, les bien dégraisser, & y mettre les filets de Soles, mitonner un moment, les lier d'un coulis de Veau & de Jambon clair. Mitonnez des croûtes dans le plat que vous voulez servir le Potage de bon boüillon gras; le Potage étant mitonné, dressez les Soles dessus

qui sont panées : garnissez le Potage d'une bordure de filets de Soles. Voyez que le ragoût & le coulis soient d'un bon goût, & le jettez sur le Potage, prenant garde de n'en point jetter sur les Soles, & le servez chaudement. L'on peut mettre, lorsque l'on fait le coulis de Veau & de Jambon, une Sole ou deux coupées en morceaux dedans, pour lui donner du goût : si l'on veut, l'on peut farcir les filets de Soles par-dessus, les levant cruds, de la même farce que l'on a farci les Soles : ayant levé les filets, frottez une tourtierre de beurre, & assaisonnez de sel, de poivre, de persil, & tant soit peu de fines herbes : mettez de la farce sur les filets de Soles, & les frottez d'un œuf battu pour les rendre plus unies, & les arrangez dans la tourtierre ; les arrosez de beurre ou de lard fondu, & les panez d'une mie de pain bien fine, & les faire cuire au four ou sous le couvercle, qu'ils prennent une belle couleur, & en garnissez le Potage.

### *Potage de Tortuës en maigre.*

Prenez des Tortuës, coupez-en la tête & les pattes, & les mettez dans de l'eau. Ayez une marmite devant le feu

ou

ou ſur le fourneau ; mettez-y de l'eau, un morceau de beurre, un oignon piqué de clous, un bouquet de fines herbes, une tranche ou deux de citron verd, & du ſel ; lorſque cela bout, mettez-y les Tortuës, & les laiſſez cuire juſques à ce qu'elles puiſſent quitter les coquilles ; étant cuites, tirez-les, & ôtez-les de leurs coquilles ; ôtez-en proprement la peau, & prenez garde à l'amer : coupez-les en quatre ; tâchez de les couper proprement, comme des cuiſſes de Poulets en fricaſſée ; paſſez-les dans une caſſerole, avec un peu de beurre frais, des petits champignons, des truffes coupées par tranches, un bouquet de fines herbes, aſſaiſonné de ſel & d'un peu de poivre ; étant paſſées, moüillez-les d'un peu de boüillon de Poiſſon, & les laiſſez mitonner à petit feu : mettez-y une demi-douzaine de petits cûs d'artichaux. Mitonnez des croutes d'un boüillon de Poiſſon dans le plat que vous voulez ſervir le Potage : Prenez le deſſus d'une coquille de Tortuë ; faites une petite pâte claire de beignets ; trempez la coquille dans la pâte, & la faites frire ; étant frite, d'une belle couleur, & le Potage étant mitonné, dreſſez la coquille dans le milieu. Voyez que le ragoût de Tortuës ſoit d'un

bon goût, & le liez d'un coulis d'Ecrevices à demi roux. Garnissez le Potage d'un cordon de Tortuës en ragoût. Voyez que le coulis soit d'un bon goût, & le jettez avec le reste du ragoût sur le Potage, & le servez chaudement. Vous trouverez la maniere de faire le coulis à la lettre C.

### *Potage de Tortuës en gras.*

Faites cuire les Tortuës de la même maniere qu'il est marqué ci-dessus, étant cuites, ouvrez-les, & en ôtez la chair des coquilles, & la coupez le plus proprement que l'on pourra, donnez-lui la figure d'une cuisse de Poulet en fricassée, étant toutes coupées, passez-les dans une casserole, avec un peu de lard fondu, un bouquet de fines herbes, des petits champignons, quelques truffes coupées par tranches, assaisonnez de sel, étant passées sur le fourneau, moüillez-les d'un jus de Veau, & les laissez mitonner à petit feu, étant cuites, liez-les d'un coulis de Perdrix au roux : Mitonnez des croûtes de bon boüillon dans le plat que vous voulez servir le Potage. Faites frire une coquille de même qu'il est marqué ci-dessus : la difference est qu'il

faut faire frire celles-ci dans du ſain-doux, étant frite, d'une belle couleur, vous la tirez, & la laiſſez égouter, & la dreſſez proprement ſur le Potage. Voyez que le ragoût des Tortuës, & le coulis ſoient d'un bon goût. Garniſſez le Potage d'une bordure des Tourtuës en ragoût, & jettez par-deſſus le reſte du ragoût & le coulis, & le ſervez chaudement. Vous trouverez la maniere de faire le coulis à la lettre C.

*Potage de Perches au blanc.*

Prenez trois à quatre Perches, vuidez-les, & les lavez; mettez-les griller ſur le gril : étant grillées, ôtez-en la peau proprement : gardez-en la plus belle, & ôtez la chair des autres : Prenez deux douzaines d'amandes douces, pelez-les & les pilez dans le mortier, les arroſant de temps en temps d'une goute d'eau, étant bien pilées, mettez-y la chair des Perches, que vous avez déſoſſées, avec quatre jaunes d'œufs durs, pilez bien le tout enſemble. Coupez un oignon, un peu de carotes & de panais par tranches, & les mettez dans une caſſerole, avec un peu de beurre, & les paſſez ſur le fourneau, l'oignon étant cuit, & qu'il

ne ſoit point roux, mettez-y un peu de perſil, & une ciboule entiere, & le moüillez d'un boüillon de Poiſſon qui n'ait point de couleur ; mettez-y la groſſeur d'un œuf de mie de pain, quelques champignons coupez par tranches, tant ſoit peu de baſilic ; faites mitonner le tout enſemble ; enſuite tirez le coulis qui eſt pilé dans le mortier, & le délayez dans la caſſerole, avec le jus, & le paſſez dans une étamine ; étant paſſé, vuidez-le dans une marmite ou terrine : paſſez quelques champignons dans une caſſerole, avec un peu de beurre ; étant paſſez, moüillez-les d'un boüillon de Poiſſon, & les aſſaiſonnez d'un bouquet de fines herbes, de ſel, un peu de poivre ; lorſqu'ils boüillent, mettez la Perche que vous avez gardée cuire avec les champignons. Il faut avoir une douzaine de laitances de Carpes, les faire blanchir ; étant blanchies & bien égoutées, mettez-les dans la caſſerole où eſt la perche, & les faites cuire : Le jus étant diminué, mettez-y un peu de coulis qui eſt dans la marmite pour leur donner du goût, & les tenez chaudement ſur des cendres chaudes : Mitonnez des croûtes d'un boüillon de Poiſſon dans le plat que vous voulez ſervir le Potage ;

étant mitonné, tirez la Perche proprement de la casserole, & la dressez au milieu du Potage : garnissez le Potage d'un cordon de laitance. Voyez que le coulis de la marmite soit d'un bon goût, & qu'il soit chaud ; jettez-le sur le Potage, & le servez chaudement.

Le Potage de Vives & de Brochets se fait de la même maniere que celui de Perches, qui est marqué ci-dessus.

### *Potages de Carpes farcies.*

Prenez une couple de Carpes, qui ne soient pas trop grosses ; écaillez-les, & en ôtez la peau, & les desossez ; mettez la chair de la Carpe, sur une table, avec un peu de persil & de ciboules hachées, quelques champignons, du beurre frais, assaisonné de sel, de poivre, fines herbes & fines épices ; hachez bien le tout ensemble ; mêlez-y trois à quatre jaunes d'œufs cruds, & la grosseur de deux œufs de mie de pain trempée dans de la crême ; pilez bien le tout dans le mortier : Vuidez les carcasses des Carpes, & en coupez les bouts de la queuë ; frottez une tourtierre de beurre, & y mettez un peu de sel ; ensuite y arrangez les deux arrêtes de Carpes, & y mettez par-des-

ſus la farce : Trempez un coûteau dans un œuf battu, & frottez avec le coûteau deſſus, pour rendre bien uni la farce, & lui faites prendre la figure de la Carpe : prenez garde de ne point mettre de farce ſur la tête, arroſez-les de beurre fondu, & les panez d'une mie de pain bien fine, & leur faites des marques par-deſſus avec la pointe du coûteau, de figure des écailles, & les mettez cuire au four ou ſous un couvercle. Vous pouvez faire des petites boules de la même farce, de la groſſeur de petits oignons, & les mettre dans une tourtiere, les frottant d'un œuf battu, les arroſer de beurre fondu, les paner, & les faire cuire au four. Faites un ragoût de laitance de cette maniere. Faites blanchir des laitances dans de l'eau ; paſſez des petits champignons & des truffes coupez par tranches dans une caſſerole, avec un peu de beurre frais, dont vous faites un petit roux, avec une pincée de farine, étant paſſez, moüillez-les d'un boüillon de Poiſſon, aſſaiſonnez-les de ſel, de poivre, & d'un bouquet de fines herbes, & les laiſſez mitonner à petit feu, étant à demi cuit, dégraiſſez-le bien & y mettez les laitances de Carpes, & l'achevez de faire cuire, étant cuit achevez-le

de lier d'un coulis à demi-roux d'Ecrevices. Voyez que le ragoût ſoit d'un bel œil : Mitonnez des croûtes dans le plat que vous voulez ſervir le Potage d'un bouillon de Poiſſon, étant mitonné, tirez les Carpes du four, qu'elles ayent une belle couleur, dreſſez-les ſur le Potage, & garniſſez le Potage d'une bordure de ces petits oignons de farce. Voyez que le Potage ſoit d'un bon goût, & le ragoût, mettez par-deſſus les laitances en filets ; & jettez le reſte du ragoût & coulis deſſus, & ſervez chaudement.

*Potage au Profitrolle en maigre.*

Prenez un petit pain, & ſix autres petits pains de la groſſeur d'un œuf, qu'ils ſoient tous bien chapelez : faites-y un trou par le deſſous, & en ôtez bien la mie, & les farciſſez d'un hachis de Carpe, étant farcis, fermez le trou du même morceau de pain que vous avez ôté, & le ficelez, mettez-les tremper un moment dans du lait, étant trempez, tirez-les, & laiſſez-les égouter, & enſuite les faire frire dans du beurre rafiné, étant frit, tirez-les, & les mettez ſur un plat égouter. Faites mitonner des croûtes dans le plat que vous voulez

servir le Potage de boüillon de Poisson : étant mitonné, dressez le plus gros pain dans le milieu, & mettez les petits autour. Faites un ragoût de laitances de Carpes, des queuës d'Ecrevices, champignons, truffes. Vous trouverez la maniere de faire le ragoût à la lettre R. Garnissez le Potage d'une bordure de laitance, & mettez un cû d'artichaux entre les petits pains : liez le ragoût d'un coulis d'Ecrevices. Voyez que le ragoût & le coulis soient d'un bon goût, & le jettez par-dessus, & servez chaudement.

### *Potage de Barbotes.*

Vuidez les Barbotes, & les nettoyez proprement dans de l'eau chaude, ensuite mettez-les dans une casserole avec un demi-septier de vin blanc, & un petit roux que vous faites dans une casserole, avec un morceau de beurre, & un peu de farine ; étant roux, moüillez-le d'une cuillerée de boüillon de Poisson, & le vuidez dans la casserole où sont les Barbotes, assaisonné de sel, de poivre, fines herbes, fines épices, persil & ciboule, & une tranche de citron verd, & les mettez cuire à petit feu ; il faut prendre garde devant de les mettre cuire,
de

de ne laisser que les deux plus belles entieres, & les autres les couper par filets. Faites un ragoût de leurs foyes de cette maniere : Passez des petits champignons & quelques truffes coupez par tranches dans une casserole, avec un peu de beurre; étant passé, moüillez-le d'un boüillon de Poisson ; mettez-y un bouquet, & le laissez mitonner ; étant cuit, dégraissez-le bien. Mitonnez des croûtes dans le plat que vous voulez servir le Potage de boüillon de Poisson ; étant mitonné, dressez dessus les deux Barbotes entieres, & garnissez le Potage d'un cordon de filets des autres Barbotes ; mettez les foyes des Barbotes dans le ragoût de champignons, & leur faites faire un boüillon, & le liez d'un coulis d'Ecrevices à demi-roux. Voyez que le Potage & le ragoût soient d'un bon goût, & le jettez pardessus, & le servez chaudement.

Le Potage de Rougets se fait de la même maniere.

*Potage de Brochets aux Huitres.*

Prenez un Brochet, vuidez-le, & le coupez par la moitié, & le mettez griller à petit feu ; étant grillé, pelez-le, & le mettez dans une casserole, avec un

demi-ſeptier de vin blanc, & un peu de boüillon de Poiſſon, aſſaiſonné de ſel, de poivre, fines herbes & fines épices, une tranche de citron verd, oignon, perſil & ciboules, & un morceau de beurre manié dans de la farine; faites cuire le tout enſemble. Faites un ragoût de cette maniere : Prenez des Huitres la quantité qu'il en faut, & les écaillez, & les mettez dans une caſſerole; faites leur faire trois à quatre tours ſur le feu; tirez-les, & les nettoyez une à une, & les mettez ſur une aſſiette : paſſez de petits champignons, & quelques tranches de truffes dans une caſſerole, avec un peu de beurre, & y mettez un bouquet, & les moüillez d'un boüillon de Poiſſon, & les mettez mitonner à petit feu. Faites un coulis de cette maniere : Prenez deux ou trois tronçons d'Anguille, que vous paſſez dans une caſſerole, avec un peu de beurre. Pelez une douzaine d'amandes douces, & les pilez dans le mortier, & y mettez l'Anguille qui eſt rouſſie, avec les coquilles d'une douzaine d'Ecrevices : mettez-y trois à quatre jaunes d'œufs, & pilez bien le tout enſemble : prenez un oignon coupé par tranches, quelques morceaux de carottes & panais : paſſe-les dans une caſſerole, avec

un peu de beurre ; étant roux, d'une belle couleur, moüillez-les d'un boüillon de Poiſſon, & y mettez des petites croûtes de pain, avec des champignons coupez par tranches, un peu de perſil, & une ciboule entiere, quelques clous, & tant ſoit peu de baſilic ; faites mitonner le tout enſemble ; étant cuit, tirez le coulis qui eſt pilé dans le mortier, & le délayez dans la caſſerole, & le paſſez dans une étamine ; étant paſſé, vuidez-le dans une marmite ou terrine ; le ragoût de champignons étant cuit, dégraiſſez-le bien, & y mettez les Huitres, leur faire faire deux ou trois tours ſur le fourneau, & prendre garde qu'elles ne boüillent ; liez le ragoût du coulis qui eſt marqué ci-deſſus. Mitonnez des croûtes de boüillon de Poiſſon dans le plat que vous voulez ſervir le Potage ; étant mitonné, dreſſez proprement le Brochet deſſus, & garniſſez le Potage d'un cordon d'Huitres. Voyez que le Potage & le coulis ſoient d'un bon goût, & le jettez par-deſſus, & le ſervez chaudement.

### *Potage de Brochet aux Choux.*

Faites cuire le Brochet de la même maniere qu'il eſt marqué ci-deſſus : Prenez des Choux pommez, coupez-les par la

moitié, & les lavez-bien, & lès faites blanchir dans de l'eau boüillante; étant blanchis, les tirer & les mettre dans de l'eau froide, & les pressez bien, & en faire deux ou trois paquets, en les ficelant: empotez-les dans une marmite, avec du boüillon de Poisson, & prenez tout le gras, mettez-y un paquet de carottes, un de panais, un de racines de persil, & une demi-douzaine d'oignons, assaisonné de sel & d'un oignon piqué, & les mettez cuire; étant cuit, voyez que le boüillon soit d'un bon goût, & en mitonnez des croûtes dans le plat que vous voulez servir le Potage; étant mitonné, dressez proprement le Brochet dessus, & garnissez le Potage d'une bordure de Choux, & le moüillez du même boüillon, & le servez chaudement.

*Potage de Brochet aux Navets.*

Faites cuire le Brochet de la même maniere qu'il est marqué ci-devant. Coupez des Navets en dez ou en long; farinez-les, & les faites roussir dans du beurre rafiné; étant bien roux, tirez-les & les mettez égouter, & les mettez dans une petite marmite, avec du boüillon de Poisson, & les mettez cuire: miton-

nez des croûtes dans le plat que vous voulez ſervir le Potage de boüillon de Poiſſon ; étant mitonné, dreſſez proprement le Brochet deſſus : Garniſſez le Potage d'un cordon de Navets. Voyez que le boüillon où ont cuit les Navets ſoit d'un bon goût, & le jettez par-deſſus, & le ſervez chaudement.

### *Potage d'Anguille.*

Prenez une Anguille, & la dépoüillez, & la vuidez ; coupez-la par petits tronçons, & la paſſez dans une caſſerole, avec un morceau de beurre, & un bouquet, aſſaiſonné de ſel, de poivre, quelques petits champignons & mouſſerons ; étant bien paſſé, mettez-y une petite pincée de farine, & la moüillez de boüillon de Poiſſon, & la laiſſez mitonner à petit feu ; Mitonnez des croûtes de boüillon de Poiſſon dans le plat que vous voulez ſervir le Potage ; étant mitonné, mettez au milieu un petit pain farci d'un hachis de Carpe. Voyez que le ragoût d'Anguille ſoit d'un bon goût & en garniſſez le bord du Potage, & jettez par-deſſus un coulis d'Anguille, dont vous trouverez la maniere de le faire marquée ci-devant, & le ſervez chaudement.

## *Potages de Tanches farcies.*

Il faut limoner des Tanches dans de l'eau chaude ; étant nettoyées, desossez-les ; tâchez que la peau se tienne à la tête & au bout de la queuë, ôtez-en la chair & les arêtes : prenez la chair des Tanches, que vous mettez sur une table, avec des champignons, un peu de persil & ciboules hachez, du beurre frais, trois à quatre jaunes d'œufs cruds, la grosseur d'un œuf de mie de pain trempée dans de la crême ; hachez bien le tout ensemble, & le pilez dans le mortier, l'assaisonner de sel, de poivre, fines herbes, fines épices ; & le tout étant bien pilé, tirez la farce & en farcissez les peaux des Tanches, & les mettez cuire dans une casserole, après leur avoir fait prendre couleur avec du beurre fondu. Faites un petit roux avec un morceau de beurre dans une casserole ; étant fondu, mettez-y un peu de farine, & le remuez toujours, jusques à ce qu'il soit roux, & le moüillez de boüillon de Poisson la quantité qu'il faut pour faire cuire les Tanches, & les assaisonnez d'un bouquet, d'une tranche de citron, de sel & de poivre, & les mettez mi-

tonner à petit feu. Faites un ragoût de cette maniere : Passez dans une casserole, avec un peu de beurre, des petits champignons & des mousserons, avec un bouquet, & assaisonné de sel, de poivre ; étant passé, moüillez d'un boüillon de Poisson la quantité qu'il en faut, & le laissez mitonner à petit feu. Faites blanchir des laitances de Carpes dans de l'eau boüillante, & les mettez ensuite dans de l'eau, & les retirez & les mettez égouter. Voyez que le ragoût de champignons soit à demi cuit, & y mettez les laitances de Carpes, avec de petits cûs d'artichaux, & l'achevez de faire cuire ; étant cuit, dégraissez-le bien, & le liez d'un coulis d'Ecrevices à demi roux. Vous trouverez la maniere de le faire à la lettre C. Mitonnez des croûtes de boüillon de Poisson dans le plat que vous voulez servir le Potage ; étant mitonné, dressez proprement les Tanches au milieu, & garnissez le bord du Potage de laitances & des cûs d'artichaux. Voyez que le Potage & le coulis soient d'un bon goût, & le jettez par-dessus, & le servez chaudement.

Il faut observer qu'il ne faut pas que les coulis maigres boüillent, de peur qu'ils ne tournent.

L'on sert ce Potage de Tanches aux oignons au roux : vous prenez des petits oignons la quantité qu'il en faut pour la garniture du Potage ; vous les pelez bien proprement, & les farinez & les faites frire dans du beurre rafiné ; ayant pris une belle couleur, vous les tirez, & les laissez égoutter ; ensuite mettez les dans une petite marmite, avec du boüillon de Poisson, & les mettez cuire à petit feu : Mitonnez des croûtes de boüillon de Poisson dans le plat que vous voulez servir le Potage ; étant mitonné, garnissez le Potage d'un cordon d'oignons, & dressez proprement les Tanches farcies dessus. Voyez que le boüillon où ont cuit les oignons soit de bon goût, & qu'il ne soit point gras, & le jettez sur le Potage, & le servez chaudement.

### *Potage d'Ecrevices en demi-Bisque.*

Faites cuire des Ecrevices dans de l'eau, pour faire un coulis ; étant cuites, épluchez les queuës, & les mettez sur une assiette à part, & ôtez le corps de l'Ecrevice ; & ne gardez que la coquille & les pattes. Pilez dans un mortier une douzaine d'amandes douces ; les coquilles & les pattes des Ecrevices étant bien pilées, coupez un oignon par tranches,

quelques carottes & panais, & les mettez dans une casserole, avec un petit morceau de beurre, & les faites roussir; étant d'une belle couleur, moüillez-les de boüillon de Poisson; mettez-y quelques champignons, un peu de persil, une ciboule entiere, tant soit peu de basilic, quelques croûtes de pain, deux ou trois clous & du sel, faites cuire le tout ensemble; étant cuit, délayez-y les coquilles d'Ecrevices qui sont pilées & les faites mitonner un moment, & le passez dans une étamine; étant passé, vuidez-le dans une marmite ou terrine. Faites un ragoût de cette maniere : Passez les queuës d'Ecrevices, avec des petits champignons, quelques truffes vertes coupées par tranches dans une casserole, avec un peu de beurre frais : étant passé, moüillez-le d'un peu de boüillon de Poisson, & y mettez un bouquet, & les laissez mitonner à petit feu; & y mettez des laitances, & une demi-douzaine de cûrs d'artichaux, assaisonné de sel & de poivre; étant cuits, liez-les du coulis d'Ecrevices : Mitonnez des croûtes de boüillon de Poisson dans le plat que vous voulez servir : le Potage étant mitonné, mettez au milieu un pain farci d'un hachis. Voyez que le ragoût & le coulis

soient d'un bon goût, & qu'il ne soit point trop lié : Garnissez le Potage d'un cordon des queuës d'Ecrevices, que vous avez épluchées, & gardées pour cet effet; & mettez les laitances par filets dessus, & un artichaux entre deux, & jettez le coulis par dessus, & le servez chaudement.

*Potage de Macreuse au coulis d'Ecrevices.*

Plumez les Macreuses, & les épluchez bien; vuidez-les, & les troussez comme un Canard. On peut les farcir d'une farce de Poisson. La maniere de la faire est marquée en plusieurs endroits : étant farcie, mettez-la à la broche pour lui faire perdre son huile; étant à demi cuite, tirez-la de la broche, & l'empotez dans une petite marmite. Prenez une casserole, & un morceau de beurre de la grosseur d'un œuf, & la mettez sur le fourneau; le beurre étant fondu, mettez-y un peu de farine, & la remuez toujours sur le fourneau; & lorsque cela est roux, moüillez-le d'un bon boüillon de Poisson la quantité qu'il en faut pour faire cuire les Macreuses; étant bien délayé, vuidez-le dans la marmite où sont les Macreuses, & assaisonnez de sel,

de poivre, fines herbes, fines épices, un oignon, & une tranche de citron, & les mettez cuire. Faites une couple de saucissons de cette maniere : Prenez une grosse Anguille, dépoüillez-la, & prenez garde de ne point casser la peau : prenez la chair de l'Anguille : & ôtez en l'arête, que vous mettrez sur une table, avec des champignons, quelques mousserons, du persil & de la ciboule hachez, assaisonné de sel, de poivre, fines herbes & fines épices, deux à trois jaunes d'œufs cruds ; hachez bien le tout ensemble, & en remplissez la peau de l'Anguille, & en faites trois saucissons, les liant par les deux bouts, les piquer avec une épingle, & les mettre cuire dans une marmite avec les Macreuses : Mitonnez des croûtes de boüillon de Poisson dans le plat que vous voulez servir : le Potage étant mitonné, & les Macreuses cuites, tirez les saucissons & les Macreuses, coupez les saucissons par tranches, & en faites un cordon autour du Potage pour garniture ; Dressez proprement les Macreuses dessus le Potage. Voyez que le ragoût & le coulis d'Ecrevices soient d'un bon goût, & qu'il ne soit point trop lié, le jettez par-dessus, & le servez chaudement.

## *Potage de Macreuse aux Choux.*

Faites cuire les Macreuses de même que ci-dessus : Prenez des Choux pommez, & les coupez par la moitié, & les nettoyez proprement; faites-les blanchir dans de l'eau boüillante; étant blanchis, retirez-les dans de l'eau froide, & les pressez bien, & en faites deux ou trois paquets, & les ficelez : empotez-les dans une marmite, avec un paquet de carottes, panais, racines de persil, & six oignons, & les moüillez d'un boüillon de Poisson, & les assaisonnez de sel, & les mettez cuire; étant cuits, voyez que le boüillon soit d'un bon goût, & en mitonnez des croûtes dans le plat que vous voulez servir le Potage : le Potage étant mitonné, tirez les Macreuses de la marmite, & les laissez égoutter. Garnissez le Potage d'une bordure de Choux, & dressez les Macreuses dessus : Passez du boüillon de Choux dans un tamis, jettez-le dessus, & le servez chaudement.

Si l'on veut, lorsque les Macreuses sont cuites à la broche, on peut les faire cuire avec les Choux; cela dépend de la volonté.

## *Potage de Macreuse aux Navets.*

Faites cuire les Macreuſes de la même maniere qu'il eſt marqué ci-deſſus : Ratiſſez des Navets, & les coupez en dez ou en long, les farinez, & les faites frire dans du beurre rafiné, & lorſqu'ils ont une belle couleur, les tirer, & les laiſſer égouter, & les mettre dans une marmite avec du boüillon de Poiſſon, & les mettre cuire : Mitonnez des croûtes de boüillon de Poiſſon dans le plat que vous voulez ſervir le Potage; les croûtes étant mitonnées, tirez les Macreuſes de la marmite, & les mettez égouter. Garniſſez le Potage d'un cordon de Navets ; dreſſez les Macreuſes deſſus. Voyez que le boüillon de Navets ſoit d'un bon goût, & le jettez par-deſſus, & le ſervez chaudement.

## *Potage aux Moules.*

Il faut prendre de bonnes Moules, les bien nettoyer, & les laver dans quatre ou cinq eaux. Etant bien lavées, il les faut mettre dans une marmite avec de l'eau, qui vous ſervira pour le boüillon, en cas que vous n'ayez pas d'autre bon

boüillon de Poisson. Mettez avec vos Moules un peu de persil, du bon beurre, un oignon piqué de clous de girofle, & les faites ainsi blanchir ; aussi-tôt que la coquille s'ouvre, cela signifie qu'elles le sont assez. Passez le boüillon dans une marmite à part. Otez les moules de leurs coquilles, & n'en laissez que pour garnir votre Potage : les autres seront mises dans une petite marmite ou casserole, rien que la chair. Après il y faut mettre des champignons coupez par morceaux, des truffes en tranches, quelques laitances de Carpes, un cû d'artichaux entier ; en cas que vous ne vouliez pas farcir un pain de hachis de Carpes, c'est-à-dire que le cû d'artichaux sera pour mettre au milieu de votre Potage, & trois ou quatre cûs d'artichaux coupez en quatre. Passez tout ce ragoût avec de bon beurre dans une casserole, & un peu de farine : étant bien passé, moüillez votre ragoût du boüillon des Moules, & les faites cuire quelque peu. On y met un bouquet de fines herbes, une tranche ou deux de citron ; le tout cuit doucement & bien assaisonné. Faites mitonner votre Potage de croûtes de pain, du même boüillon des Moules, qu'il ne soit pas trop gras. Etant mitonné, vous le

garnirez de vos Moules qui ſont dans la coquille ; & ſi vous avez un pain farci, vous en laiſſerez auſſi pour garnir autour dudit pain. Le tout bien mitonné, & le ragoût par-deſſus, il faut avoir un coulis blanc, composé d'amandes, mie de pain, & ſix ou huit jaunes d'œufs, le tout paſſé par l'étamine, avec un peu du même boüillon de vos Moules ; prénez garde qu'il ne tourne pas. En ſervant, arroſez votre Potage avec ce blanc, & ſervez chaudement. Prenez garde au ſel.

### *Potage aux Moules d'une autre maniere.*

Ayant bien nettoyé & lavé vos Moules, mettez-les dans une caſſerole que l'on met ſur le fourneau, & de temps en temps on les remuë ; & lorſqu'elles s'ouvrent, on les retire, & on les ôte de leurs coquilles, & on garde les plus belles, que l'on trouve, dans la coquille ſeulement d'un côté, elles ſervent pour garnir le Potage ; & les autres on les paſſe dans une caſſerole, avec un peu de beurre frais, des champignons, quelques truffes coupées par tranches, une demi-douzaine de petits cûs d'artichaux, & le moüillez de boüillon de Poiſſon, & le

faites mitonner à petit feu. Vous faites un coulis avec une poignée d'amandes douces, & une poignée de Moules que vous gardez avant de les passer en ragoût, & quatre jaunes d'œufs durs que vous pilez bien le tout dans un mortier. Mettez deux à trois cuillerées à pot de boüillon de Poisson dans une casserole, qui n'ait point de couleur, avec gros comme deux œufs de mie de pain, un peu de persil, une ciboule entiere, un peu de champignons hachez, & le faites mitonner à petit feu, & y délayez votre coulis qui est pilé, prenant garde qu'il ne boüille, & le passez dans une étamine, & le vuidez dans la casserole où est le ragoût de Moules, & le mettre sur des cendres chaudes, pour le tenir chaud. Faites mitonner des croûtes dans un plat, avec du boüillon de Poisson: Etant mitonné, emplissez un petit pain d'un hachis de Carpe, ou bien de ragoût de Moules, & le mettez au milieu de votre Potage; & garnissez le bord du plat de votre Potage de Moules qui sont dans leurs coquilles, que vous avez gardées; & mettez les six petits cûs d'artichaux autour de votre pain. Voyez que votre coulis soit d'un bon goût, & qu'il ne soit

point salé, vuidez-le sur votre Potage, & le servez chaudement.

*Potage de Croûtes en maigre au blanc.*

Mitonnez des Croûtes de boüillon de Poisson, & les laissez attacher au fond du Plat : mettez un petit pain farci au milieu; jettez un coulis blanc de Perches par-dessus, & le servez chaudement. Vous trouverez la maniere de faire le coulis à la lettre C.

*Potage de Croûtes au roux en maigre.*

Faites un coulis avec un morceau d'Anguille & de Saumon, que vous faites rissoler dans une casserole, avec un morceau de beurre; étant rissolez, pilez-les dans le mortier; coupez un oignon, quelques carottes & panais par tranches; mettez-les dans une casserole, avec un mo ceau de beurre, & la mettez sur le fourneau; étant roux, moüillez-les, moitié jus d'oignon & moitié boüillon de Poisson, & y mettez des champignons & quelques truffes, du persil, une ciboule entiere, tant soit peu de basilic, deux ou trois clous, quelques croûtes de pain : faites mitonner le tout ensemble;

& en pilant le Saumon & l'Anguille dans le mortier, arrosez-les d'un peu de coulis d'Ecrevices; étant bien pilé, tirez-le, & le délayez dans la casserole où est le coulis, & le passez dans une étamine; étant passé, vuidez-le dans une marmite ou casserole, & le mettez sur des cendres chaudes pour le tenir chaud : Mitonnez des Croûtes de boüillon de Poisson, & les laissez attacher au fond du plat : mettez au milieu un petit pain farci. Voyez que le coulis soit d'un bon goût, jettez-le par-dessus, & le servez chaudement.

### *Potage de Croûtes au coulis d'Ecrevices.*

Mitonnez des Croûtes d'un boüillon de Poisson, & les laissez attacher au fond du plat, & mettez dessus un petit pain farci; jettez un coulis d'Ecrevices par-dessus, & les servez chaudement. L'on trouvera la maniere de faire le coulis ci-devant à l'article du Potage d'Ecrevices en demi-Bisque.

### *Potage de Croûtes à la purée verte en maigre.*

Mitonnez des Croûtes d'un boüillon de Poisson, & les laissez attacher au fond

du plat : mettez un petit pain farci dans le milieu. Jettez une purée verte qui ſoit d'un bon goût par-deſſus, & le ſervez chaudement L'on trouvera la maniere de faire la Purée verte en maigre ci-devant.

L'on fait des Potages de Croûtes en maigre aux champignons, aux truffes vertes, aux morilles, aux mouſſerons, aux pointes d'aſperges, aux cûs d'artichaux : pour cet effet, il n'y a qu'à faire de chaque choſe un petit ragoût, & le lier d'un coulis que l'on jugera à propos. L'on trouvera la maniere de les faire en pluſieurs endroits. Il faut mitonner des Croûtes de boüillon de Poiſſon, & les laiſſer attacher au fond du plat, & mettre deſſus un petit pain farci, & jetter le ragoût que l'on aura préparé de la ſorte que l'on veut ſervir le Potage par-deſſus.

### POULARDES *à l'Angloiſe.*

Prenez des Poulardes bien fines, & les épluchez bien, vuidez-les proprement. Faites une farce de cette maniere : Prenez un blanc de Poulet cuit, quelques morceaux de ris-de-veau, & un morceau de Jambon, un peu de lard & tetine de

Veau blanchie, des champignons, un peu de persil & de ciboules hachez, assaisonné de sel, de poivre, fines herbes & fines épices; hachez bien le tout ensemble : étant haché, ajoûtez-y une couple de jaunes d'œufs cruds, la grosseur d'un œuf de mie de pain trempée dans de la crême, & pilez le tout dans le mortier; étant pilé, farcissez de cette farce le corps des Poulardes, & les arrêtez par les deux bouts, afin que la farce ne sorte : faites-les refaire & les ficelez, les plier d'une barde de lard dessus & dessous, & les mettre à la broche cuire à petit feu. Faites une sausse hachée, mettez un peu de lard fondu dans une casserole, un peu de ciboule hachée, un peu de persil, un champignon & une truffe hachée; passez le tout un moment sur le fourneau, & le moüillez d'un jus de Veau, & le laissez mitonner à petit feu : étant cuit, dégraissez-le bien, & le liez d'un coulis de Veau & de Jambon, & d'essence de Jambon : Les Poulardes étant cuites, tirez-les & les déficelez, & les débardez, & les dressez proprement dans le plat que vous voulez les servir. Voyez que la sausse hachée soit d'un bon goût, & qu'elle ait de la pointe; jettez-la par-dessus les Poulardes, & les servez chaudement pour Entrée.

L'on fait des Poulets gras à l'Angloise de la même maniere que les Poulardes à l'Angloise, marquées ci-dessus; & on les les sert de même.

*Poulardes à la crême farcies.*

Prenez des Poulardes, épluchez-les; & les vuidez proprement; faites-les refaire & les ficelez, & les bardez, & les mettez cuire à la broche : étant cuites, tirez-les, & en ôtez l'estomac; desossez la chair de l'estomac sur une table, & mettez avec un peu de Jambon cuit, du lard blanchi, un peu de graisse de Bœuf, du persil, de la ciboule hachée, quelques champignons, assaisonné de sel, de poivre, fines herbes & fines épices; hachez le tout ensemble, ajoutez-y trois à quatre jaunes d'œufs cruds, un peu de mie de pain cuite dans de la crême sur le fourneau; pilez le tout ensemble dans un mortier; étant bien pilé, mettez la farce à la place de l'estomac de vos Poulardes. Battez un œuf, & avec un coûteau que vous trempez dans l'œuf, vous arrangez la farce sur les Poulardes, & les panez d'une mie de pain bien fine; mettez-les dans un plat d'argent ou tourtiere, & les mettez au four, ou sous un

couvercle pour prendre une belle couleur ; étant colorées, tirez-les, & les dressez dans un plat, & les servez chaudement pour Entrée.

Les Poulets à la crême farcis se font de la même maniere que les Poulardes à la crême farcies, marquées ci-dessus, & on les sert de même.

### *Poulardes à la Sainte-Menehout.*

Prenez des Poulardes les plus fines que vous pouvez trouver, épluchez-les bien, & les vuidez : troussez les pattes dans le corps ; fendez-les sur le dos, & les étendez sur la table ; battez-les, & ôtez les os des cuisses : Prenez une livre & demie de Veau, coupez-le par tranches, & en garnissez le fond d'une casserole de la grandeur qu'il faut pour les Poulardes ; couvrez-la, & la mettez suer sur le fourneau ; lorsque cela commence à vouloir s'attacher, mettez-y un peu de farine, & le remuez un peu sur le fourneau ; afin que la farine cuise ; moüillez-le de boüillon ce qu'il en faut, pour que les Poulardes cuisent ; tâchez de piquer les Poulardes de quelques lardons de gros lard bien assaisonné, & de lardons de Jambon, & les rangez dans la casserole, assaisonnez-

les de ſel, de poivre, fines herbes & fines épices, du perſil haché, un bouquet, & quelques oignons, mettez-y quelques bardes de lard deſſus; couvrez la caſſerole, & les mettez cuire à petit feu; étant à demi-cuites, découvrez la caſſerole, mettez-y un demi-ſeptier de lait, & un peu de crême; recouvrez la caſſerole, & les achevez de faire cuire; étant cuites, retirez la caſſerole de deſſus le feu, & laiſſez refroidir les Poulardes dans leur jus; étant froides, tirez-les, & les frottez de la graiſſe où elles ont cuit, & les panez d'une mie de pain bien fine, les arranger dans une tourtiere ou plat d'argent, & leur faites prendre couleur au four ou ſous un couvercle; ayant une belle couleur, tirez-les, & les dreſſez ſur le plat que vous voulez les ſervir, & y mettez une eſſence de Jambon deſſous, & les ſervez chaudement pour Entrée.

L'on peut les faire griller ſur le gril à petit feu, au lieu de les mettre dans le four.

Lorſqu'on veut les faire frire, avant que de les paner, trempez-les dans des œufs battus, & les panez d'une mie de pain bien fine, & les faites frire dans du ſain-doux, & lorſqu'elles ont pris une

belle couleur, tirez-les, & les mettez égouter. Pliez une serviette sur le plat que vous voulez les servir; dressez-les proprement dessus, avec du persil frit, & les servez chaudement pour Entrée.

Les Poulets à la Sainte-Menehout se font de la même maniere que les Poulardes à la Sainte-Menehout, marquées ci-dessus, & on les sert de même.

### *Poulardes accompagnées.*

Prenez des Poulardes, épluchez-les bien, & les vuidez : coupez le bout des pattes, & troussez le bout des cuisses dans le corps; fendez les sur le dos, & en ôtez tous les os. Faites une farce de blanc de Volaille, d'un peu de Jambon cuit, un peu de lard & tetine de Veau blanchie, du persil & de la ciboule hachez, quelques champignons, assaisonné de sel, de poivre, fines herbes & fines épices, une couple de jaunes d'œufs cruds, la grosseur d'un œuf de mie de pain trempée dans de la crême; hachez bien le tout ensemble, & le pilez dans le mortier : Prenez de cette farce, & en étendez légerement sur les Poulardes. Faites un ragoût d'Ortolans ou bien de Cailles, ou de petits Pigeons de cette

maniere

maniere: Prenez des petits Pigeons, mettez les dans une casserole, avec un peu de lard fondu, quelques crêtes, quelques morceaux de ris-de-veau, des petits champignons, & un bouquet, assaisonné de sel & de poivre; passez-les sur le fourneau, & les moüillez de jus, & les laissez mitonner à petit feu; étant cuit, dégraissez bien le ragoût, & le liez d'un coulis de Veau & de Jambon; étant lié, & qu'il soit d'un bon goût, mettez le refroidir; étant froid, mettez-le dans les Poulardes, & les couvrez par-dessus de la même farce legerement: Relevez les deux côtez de la Poularde, qu'elle paroisse comme si elle n'étoit pas désossée, & la cousez tout du long. Prenez une marmite de la grandeur des Poulardes, & en garnissez le fond de bardes de lard, & de tranches de Bœuf battuës, un peu minces; mettez-y des tranches d'oignon, carottes & panais, fines herbes & fines épices, tranches de citron verd, du persil haché, assaisonné de sel & de poivre, & arrangez les Poulardes l'estomac en dessous dans la marmite, les assaisonner dessus comme dessous, & les couvrez de tranches de Bœuf battu, & de bardes de lard: fermez bien la mar-

mite, & les mettez cuire, feu dessus & dessous; étant cuites, tirez-les de la marmite, & les mettez égouter, & les renversez sur le dos, & les dressez proprement dans le plat que vous voulez les servir, & jettez par-dessus un ragoût de crêtes & de champignons, ou bien un ragoût de Jambon, & les servez chaudement pour Entrée. Vous trouverez la maniere de faire les ragoûts que vous voudrez jetter dessus à la lettre R.

Les poulets gras accompagnez se font de la même maniere que les Poulardes accompagnées; marquées ci-dessus, & on les sert de même.

*Poulardes accompagnées à la broche.*

Les Poulardes étant épluchées & vuidées, fendez-les par le dos, & n'ôtez que les os de l'estomac: farcissez-les, & mettez le ragoût de la même maniere que ceux qui sont marquez ci-dessus, & le couvrez d'un peu de farce: Relevez les deux côtez des Poulardes, & les cousez: passez une brochette au travers des deux cuisses des Poulardes, & les attachez à la broche, les barder de tranches de Jambon, de tranches de Veau, & de bardes de lard, & les assaisonner tant

ſoit peu de fines herbes, de poivre & de ſel; pliez-les dans deux feüilles de papier, & les ficelez, & les mettez cuire à petit feu; étant cuites, tirez-les de la broche, les déplier & les débarder, les dreſſer proprement dans le plat que vous voulez les ſervir; & y jettez par-deſſus une eſſence de Jambon d'un bon goût, & le ſervez chaudement pour Entrée. On peut les ſervir avec un ragoût de concombres dans la ſaiſon. On trouvera la maniere de le faire à la lettre R.

Les Poulets gras accompagnez à la broche ſe font de la même maniere que les Poulardes accompagnées à la broche, marquées ci-deſſus, & on les ſert de même.

### *Poulardes en galantine.*

Prenez deux Poulardes fines, épluchez-les bien, & les vuidez; fendez-les ſur le dos, & les étendez ſur une table, & en ôtez proprement tous les os, ne laiſſant que tenir tant ſoit peu de chair à la peau: du reſte de la chair que vous en ôtez, mettez-la ſur une table, avec un peu de Jambon, du lard, un peu de graiſſe de Bœuf, du perſil & de la ciboule hachez, un peu de fines épices, & fines herbes, aſſaiſonné de ſel & de poivre,

deux à trois jaunes d'œufs cruds, la grosseur d'un œuf de mie de pain trempée dans de la crême, le tout haché bien ensemble & pilé dans le mortier; étant pilé, étendez legerement la farce sur les peaux des Poulardes. Faites des lardons de lard d'une moyenne grosseur, de la longueur des Poulardes, & les assaisonnez legerement; faites des lardons d'une moyenne grosseur de Jambon. Ayez des pistaches & des amandes émondées, une couple de jaunes d'œufs durs: mettez au bout de la peau des Poulardes sur la farce un lardon de lard, ensuite une rangée de lardons de Jambon; un autre lardon de lard, aprés cela une rangée de pistaches; & un autre lardon de lard, ensuite une rangée d'amandes; & un lardon de lard, ensuite une rangée de jaunes d'œufs coupez en petits lardons, & un lardon de lard; ensuite une rangée de lardons de Jambon; il faut continuer jusques à la fin de même, en recommençant toûjours: il faut observer que chaque chose soit en son rang, & que cela se touche l'un à l'autre; étant fini de remplir, le presser avec la main, afin que cela entre dans la farce, prendre les deux bouts de la peau des Poulardes, & les rouler l'une après l'autre, les plier dans

un linge & les ficeler, les mettre cuire dans une marmite à la braiſe, de la même maniere que les Poulardes accompagnées ci-deſſus ; étant cuites, tirez les, & les déficelez, & les dépliez du linge, & les laiſſez refroidir un peu ; enſuite coupez-les par tranches, & en garniſſez le plat que vous voulez ſervir, & les tenez chaudement, jettez une eſſence de Jambon par-deſſus, & les ſervez chaudement pour Entrée.

Les Poulets gras en galantine ſe font de la même maniere que les Poulardes en galantines, marquées ci-deſſus. On obſervera qu'il faut les ſervir entieres, & ne les pas couper en tranches comme les Poulardes, & y jetter par-deſſus l'eſſence de Jambon, comme aux Poulardes.

*Poulardes aux Ecrevices à la broche.*

Epluchez deux Poulardes bien fines, & les vuidez ; paſſez les doigts entre la peau & la chair de l'eſtomac, & en ôtez l'eſtomac. Faites de la chair de l'eſtomac des Poulardes une farce de la même maniere que celle des Poulardes en galantine ci-deſſus ; farciſſez les Poulardes de cette farce, & laiſſez un trou dans le milieu, où vous mettez un ragoût d'Ecrevices,

& le fermez de farce : Cousez les deux bouts des Poulardes, & les faites refaire, ensuite les ficeler : passez une brochette à travers des cuisses, & les attachez à la broche, & les enveloppez de quelques tranches de Jambon & de bardes de lard : pliez-les de feüilles de papier, & les ficelez, & les mettez cuire à petit feu ; étant cuites, tirez-les & les débardez ; dressez-les proprement dans le plat que vous voulez les servir : jettez un ragoût de queuës d'Ecrevices qui soit d'un bon goût par-dessus, & les servez chaudement pour Entrée.

L'on sert encore cette Entrée de Poulardes, au lieu de ragoût des queuës d'Ecrevices, l'on y met un coulis d'Ecrevices dessus.

### *Poulardes aux Huitres.*

Farcissez de même les Poulardes que celles aux Ecrevices, qui sont marquées ci-dessus ; au lieu d'y mettre un ragoût d'Ecrevices, mettez-y un ragoût d'Huitres, & les fermez, & les mettez cuire à la broche de la même maniere. Faites un ragoût d'Huitres de cette maniere : Ecaillez les Huitres, & les mettez dans une casserole, & leur faites faire deux ou

trois tours ſur le feu ſur un fourneau ; enſuite retirez-les de deſſus le feu, & les tirez une à une de la caſſerole, & les bien nettoyer, & les mettre ſur une aſſiette : Paſſez des petits champignons ou truffes dans une caſſerole, avec un peu de lard fondu, & les moüillez d'un jus de Veau, les aſſaiſonner de ſel & de poivre, & les laiſſez mitonner à petit feu ; étant cuit, dégraiſſez-le bien, & le liez d'un coulis de Veau & de Jambon, & y mettez les Huitres dedans ; tenez-le chaud ſur des cendres chaudes : prenez garde qu'il ne boüille, à cauſe des Huitres. Les Poulardes étant cuites, tirez-les & les débardez ; dreſſez-les proprement dans le plat que vous voulez les ſervir. Voyez que le ragoût ſoit d'un bon goût : jettez-le ſur les Poulardes, & les ſervez chaudement pour Entrée.

*Autre maniere de Poulardes aux Huitres.*

Prenez deux Poulardes bien fines, & les épluchez bien & les vuidez ; détachez la peau de l'eſtomac ; ratiſſez du lard blanc avec un coûteau ; mettez-y du perſil haché, & un Champignon haché, & tant ſoit peu de ciboules ha-

chées, assaisonné de poivre & de sel; mettez le tout ensemble, & le mettez entre la peau & la chair des Poulardes: faites deux trous avec la pointe du coûteau au bout de la peau, pour y passer les deux bouts des aîles, & les faites refaire, les ficeler, les envelopper de bardes de lard, & les mettre à la broche: étant cuites, tirez-les, & les débardez, & les dressez proprement dans le plat que vous voulez les servir: Jettez un ragoût d'Huitres qui soit d'un bon goût dessus, & les servez chaudement pour Entrée.

Vous ferez le ragoût d'Huitres de la même maniere que le ragoût des Poulardes aux Huitres, marqué ci-dessus.

### *Poulardes à la Tartare.*

Prenez deux Poulardes fines, épluchez-les bien, & les vuidez; troussez-les de la même maniere que pour un Potage; fendez-les sur le dos, & les étendez sur une table, & les battez bien: Prenez une casserole de la grandeur des Poulardes; mettez-y du persil, de la ciboule & des fines herbes hachées, assaisonné de sel & de poivre; mettez les Poulardes dans la casserole, l'estomac en des-

ſous ; aſſaiſonnez-les deſſus de ſel, de poivre, perſil, ciboules & fines herbes hachées, & y mettez du lard fondu, & les remuez, & les laiſſez prendre du goût une couple d'heure ; en ſuite mettez la caſſerole ſur des cendres chaudes pour fondre le lard ; & remuez bien les Poulardes, pour qu'elles prennent l'aſſaiſonnement, & les retirer & les paner d'une mie de pain bien fine, & les mettez ſur le gril griller à petit feu, qu'elle cuiſent, & qu'elles prennent une belle le couleur ; étant cuites, dreſſez une ſauſſe hachée au fond d'un plat, & mettez les Poulardes deſſus, & les ſervez chaudement.

L'on les ſert auſſi avec une ramolade. On trouvera la maniere de la faire à la lettre R.

On fait des Poulets à la Tartare, de la même maniere que les Poulardes à la Tartare, marquées ci-deſſus, & on les ſert de même.

### *Poulardes en ballon.*

Ayez deux Poulardes fines, trouſſez-les comme pour boüillir, & les piquez de moyen lard : mettez dedans le corps un ragoût de mouſſerons, crêtes, ris-de-veau,

truffes, morilles, champignons, le tout bien assaisonné: mettez-les ensuite chacune dans une vessie de Bœuf, que vous liez-bien, & que vous attachez à l'anse du chaudron qui est plein d'eau, & que vous faites boüillir pendant quatre ou cinq heures. Observez qu'il ne faut pas qu'elles touchent au fond du chaudron, mais qu'elles cuisent entre deux eaux; quand elles sont cuites, vous les retirez sur un plat, & en ôtez la vessie. Prenez garde que le jus ne se perde; dressez-les sur un plat, & versez votre jus par-dessus: ayez soin qu'il soit d'un bon goût, & servez chaudement.

## *Poularde à la Jamaïque.*

Ayez une Poularde fine, troussez-la & mettez dedans le corps un petit ragoût; enveloppez-la de bardes de lard, de Jambon & de Veau, ficelez-la bien avec du papier autour; mettez-la à la broche, & quand elle est cuite, vous la servez avec une sausse hachée, ou bien un ragoût dessus.

### *Poulardes aux truffes à la broche.*

Prenez les Poulardes les plus fines que vous pourrez trouver, épluchez-les bien & les vuidez proprement; détachez la peau de l'estomac : ratissez du lard blanc sur une assiette la grosseur du poing; pelez une couple de truffes vertes, lavez-les bien, & les hachez & les mettez sur le lard ratissé, avec du persil & de la ciboule hachée, & tant soit peu de basilic, assaisonné de sel, de poivre; mêlez le tout ensemble, & le mettez entre la peau & la chair des Poulardes: faites deux trous avec la pointe du coûteau au bout de la peau du côté du coû, & y faites passer les bouts des aîles dedans, & les faites refaire : étant refaites, les ficeler, les embrocher, & les envelopper de bardes de lard, & les plier de feüilles de papier, & les mettez cuire à petit feu : Pelez des truffes vertes, & les lavez bien, coupez-les par tranches, & les mettez dans une casserole avec du jus de Veau, & les mettre mitonner à petit feu, assaisonné de sel & de poivre; étant cuites, liez le ragoût d'un coulis de Veau & de Jambon. Les Poulardes étant cuites, tirez-les de la broche & les débar-

dez ; dressez-les proprement dans le plat que vous voulez les servir. Voyez que le ragoût soit d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe ; jettez le dessus, & les servez chaudement pour Entrée.

Les Poulets aux truffes à la broche se font de la même maniere que les Poulardes aux truffes à la broche, marquées ci-dessus, & on les sert de même.

### *Poulardes aux Mousserons aux fines herbes à la broche.*

Prenez des Poulardes fines, & les habillez de même que celles aux truffes; ratissez du lard bien blanc, & y mettez un peu de Mousserons hachez, du persil & de la ciboule hachée, & tant soit peu de basilic, assaisonné de sel & de poivre ; mêlez le tout ensemble, & les mettez entre peau & chair des Poulardes ; percez les bouts de la peau en deux endroits, & faites passer les bouts des aîles: & les faites refaire ; étant refaites, ficelez-les, & les mettez à la broche, les envelopper de bardes de lard, & les pliez de feüilles de papier, & les mettez cuire à petit feu. Faites un ragoût de Mousserons de cette maniere ; si c'est des Mousserons secs, faites-les tremper dans de

l'eau tiede pendant une heure ou deux, ensuite tirez-les, & les mettez dans une casserole avec du jus de Veau, & les assaisonnez de sel & de poivre, & les laissez mitonner à petit feu: ayant mitonné un quart d'heure, liez-les d'un coulis de Veau & de Jambon; les Poulardes étant cuites, tirez les de la broche, & les débardez, & les dressez proprement dans le plat que vous voulez les servir. Voyez que le ragoût de Mousserons soit d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe: jettez-le dessus les Poulardes, & les servez cha dement pour Entrée.

Les Poulets aux Mousserons aux fines herbes à la broche, se font de la même maniere que les Poulardes aux Mousserons aux fines herbes à la broche, marquées ci-dessus, & on les sert de même.

*Poulardes aux fines herbes à la broche.*

Prenez des Poulardes fines, les éplucher proprement, & les vuider: ratissez du lard bien blanc; un peu de Jambon bien haché, que vous mettez avec le lard râpé, un peu de basilic, du persil & de la ciboule hachée, assaisonné de sel & de poivre; mêlez le tout ensemble, & le mettez entre la peau & la

chair de la Poularde; passez les deux bouts des aîles dans les bouts de la peau, & les faites refaire; étant refaites, ficelez les, & les embrochez, & les enveloppez de bardes de lard, & les pliez de feüilles de papier, & les mettez cuire à petit feu; étant cuites, tirez-les; & les débardez, & les dressez proprement dans le plat que vous voulez servir, & jettez dessus une essence de Jambon, & les servez chaudement.

L'on fait des Poulardes à l'ail aux fines herbes à la broche; pour cet effet, au lieu de mettre de la ciboule dans le lard ratissé, il faut y mettre de l'ail, & les servir de même que les Poulardes aux fines herbes, & les faire de même, & les servir avec une essence de Jambon dessus.

Les Poulets aux fines herbes à la broche se font de la même maniere que les Poulardes aux fines herbes à la broche, marquées ci-dessus, & on les sert de même.

### *Poulardes au Jambon aux fines herbes à la broche.*

Prenez des Poulardes fines, & les habillez, & y mettez du lard rapé entre

peau & chair aſſaiſonné de la même maniere que les Poulardes aux fines herbes qui ſont marquées ci-deſſus; faites les refaire, & les ficelez, & les mettez à la broche, les envelopper de bardes de lard, & les plier de feüilles de papier, & les mettez cuire à petit feu: Prenez du Jambon, & le coupez par petites tranches, de la grandeur que vous jugerez à propos, & les battez, & les mettez au fond d'une caſſerole, & couvrez la caſſerole, & la mettez ſuer à petit feu; & lorſqu'il veut commencer à s'attacher, les moüiller d'un jus de Veau ſans ſel, & les laiſſez mitonner; étant cuit, dégraiſſez-le bien, & le liez d'un coulis de Veau & de Jambon: les Poulardes étant cuites, tirez-les, & les débardez, & les dreſſez proprement dans le plat que vous voulez les ſervir. Voyez que le Saingaraz ſoit d'un bon goût, qu'il ne ſoit point trop ſalé, & qu'il ait de la pointe: Garniſſez les Poulardes de tranches de Jambon; jettez le jus par-deſſus, & les ſervez chaudement pour Entrée.

*Poulardes aux Concombres farcis à la broche.*

Prenez des Poulardes bien fines, les

éplucher, & les vuider ; détachez la peau de l'estomac, & en ôtez l'estomac, & le desossez : Mettez la chair sur une table, avec un peu de Jambon, du lard, & une tetine de Veau blanchi, des champignons, un peu de persil & de ciboule hachée, assaisonné de sel, de poivre, tant soit peu de fines herbes & fines épices, trois à quatre jaunes d'œufs cruds, la grosseur d'un œuf de mie de pain trempée dans de la crême ; hachez bien le tout ensemble, & le pilez dans le mortier, & en farcissez vos Poulardes, & gardez un peu de farce ; arrêtez-les par les deux bouts ; faites-les refaire, passez une brochette au travers des cuisses, & les mettez à la broche ; enveloppez les de tranches de Jambon & de Veau, & de bardes de lard, & les pliez de feuilles de papier, & les mettez cuire à petit feu. Prenez quatre moyens Concombres, & les pelez, & les vuidez avec un morceau de bois ; étant bien vuidez, les farcir de la farce que vous avez gardée, & les fariner par le bout, & les ficeler & les faire blanchir dans de l'eau boüillante, les retirer, & les mettre égouter ; étant égoutez, les mettre dans une casserole, & les moüiller d'un jus de Veau demi-lié, qui soit un peu gras ; & les mettre mitonner

mitonner à petit feu : prenez une demi-cuillerée à pot de coulis clair de Veau & de Jambon, & le mettez dans une casserole, avec une demi-cuillerée à pot d'essence de Jambon : tirez les Concombre de leur jus, & les mettez égouter, & les déficelez, & les remettez dans la casserole où est l'essence de Jambon, & les faites mitonner à petit feu ; les Poulardes étant cuites à la broche, tirez-les, & les débardez ; dressez-les proprement dans le plat que vous voulez les servir : Tirez les Concombres de la casserole, & les mettez autour des Poulardes. Voyez que le coulis soit d'un bon goût, jettez-le dessus les Poulardes : & les servez chaudement.

Les poulets aux Concombres farcis à la broche se font de la même maniere que les Poulardes aux Concombres farcis à la broche, marquées ci-dessus, & on les sert de même.

### *Poulardes aux fines herbes aux Oignons à la broche.*

Prenez des Poulardes fines, épluchez-les bien, & les vuidez ; détachez la peau de la chair de l'estomac, & mettez-y du lard ratissé, avec des fines herbes, & les

faites refaire, les ficeler, & les embrocher, & les envelopper de bardes de lard, & les plier de feüilles de papier, & les mettre cuire à petit feu. Faites cuire deux à trois douzaines de petits Oignons à la braise; étant cuits, épluchez-les bien proprement, & qu'ils soient bien ronds; & les mettez dans une petite casserole, avec de l'essence de Jambon, mitonner à petit feu, les Poulardes étant cuites, tirez-les de la broche, & les débardez & les dressez proprement dans le plat que vous voulez les servir. Faites un cordon autour des Oignons. Voyez que l'essence de Jambon soit d'un bon goût, & la jettez dessus les Poulardes, & les servez chaudement pour Entrée.

Ainsi l'on peut faire toutes sortes de Poulardes, Poulets & Chapons aux fines herbes à la broche, & mettre dessus tel ragoût que l'on voudra de legume; on trouvera la maniere de les faire à la lettre R.

Pour ce qui est des poulardes à la braise, on n'en parlera point ici; on n'a qu'à se servir de la maniere que l'on a fait les Chapons & les Dindons à la braise, & faire les Poulardes de la même maniere.

L'on fait les Poulets aux fines herbes

aux oignons à la broche, de la même maniere que les Poulardes aux fines herbes aux oignons à la broche, marquées ci-deſſus, & on les ſert de même.

*Poulets au Jambon.*

Prenez des Poulets, vuidez-les & les retrouſſez ſans les faire blanchir : Coupez des tranches de Jambon pour chaque Poulet; battez-les un peu, & les aſſaiſonnez de perſil & ciboules hachez; avec les doigts, détachez la peau de deſſus l'eſtomac de vos Poulets, pour y pouvoir faire entrer cette tranche de Jambon, entre la chair & la peau; enſuite blanchiſſez-les à l'air du feu, les ficeler & les envelopper de bardes de lard, & les mettre à la broche; étant cuits, tirez-les & les débardez, & les dreſſez proprement dans le plat que vous voulez les ſervir, & jettez deſſus une eſſence de Jambon qui ſoit d'un bon goût, & les ſervez chaudement pour Entrée.

*Poulets aux fines herbes au Jambon.*

Prenez des Poulets gras, & les épluchez bien, & les vuidez : détachez la

peau de la chair de deſſus l'eſtomac; ratiſſez du lard, & y mettez un peu de perſil & ciboule hachez, & tant ſoit peu de baſilic, aſſaiſonné de poivre & de ſel; mêlez le tout enſemble, & le mettez entre la peau & la chair; paſſez les deux bouts des aîles dans la peau: faites-les refaire, les ficeler & les embrocher, les envelopper de bardes de lard, & les plier de feüilles de papier, & les mettre à la broche; étant cuits, les tirer & les débarder, & les dreſſer proprement dans le plat que vous voulez les ſervir. Faites un ragoût de Jambon de même que celui des Poulardes aux fines herbes au Jambon. Voyez que le ragoût ſoit d'un bon goût: garniſſez de tranches de Jambon les Poulets, jettez le jus deſſus, & les ſervez chaudement pour Entrée.

### *Poulets aux Huitres à la broche.*

Prenez des Poulets gras; & les épluchez bien & les vuidez; détachez la peau de la chair ſur l'eſtomac, & en ôtez l'eſtomac, que vous deſoſſez, & les mettez ſur une table, avec un peu de Jambon, un peu de lard & de tetine de Veau blanchi, un peu de champignons,

du persil & de la ciboule hachez, assaisonnez de sel, poivre, fines herbes & fines épices, deux à trois jaunes d'œufs cruds, la grosseur d'un œuf de mie pain trempée dans de la crême; hachez le tout ensemble, & le pilez dans le mortier; étant pilé, farcissez-en les Poulets, & y laissez un petit trou pour mettre un peu de ragoût d'Huitres, & le bouchez de la même farce, & arrêtez les deux bouts; passez une brochette dans les deux cuisses, & les attachez à la broche, les envelopper de tranches de Jambon, de tranches de Veau & de bardes de lard, les pliez de feüilles de papier, les mettre cuire; étant cuits, tirez-les & les débardez; dressez-les proprement dans le plat que vous voulez les servir, & jettez dessus un ragoût d'Huitres, que vous ferez de la même maniere que celui de l'article des Poulardes aux Huitres, qui sont marquées ci-devant.

### *Poulets aux Ecrevices à la broche, farcis.*

Préparez les Poulets, & les farcissez de la même maniere que les Poulardes à la broche aux Ecrevices; étant farcis, traversez une brochette au travers des deux cuisses, & les mettez à la broche; les

envelopper, & les plier de feüilles de papier de même que les Poulardes, mettez-les cuire à petit feu ; étant cuites, tirez-les de la broche, & les débardez, les dressez proprement dans le plat que vous voulez les servir; jettez par-dessus un ragoût des queuës d'Ecrevices. Vous trouverez la maniere de le faire à l'article des Poulardes, & les servez chaudement.

### *Poûlets à la braise.*

Prenez des Poulets gras, les épluchez & les vuidez proprement, & les troussez, & les faites refaire, & les piquez de gros lard assaisonné, & de lardons de Jambon: étant piquez, ficelez-les, garnissez le fond d'une petite marmite de bardes de lard & de tranches de Bœuf battu, & du même assaisonnement que les autres braises, marquées ci-devant; arrangez les Poulets dans la marmite, l'estomac en dessous, & les assaisonnez dessus comme dessous, & les couvrez de tranches de Bœuf, & des bardes de lard, & fermez la marmite de son couvercle, & les mettez cuire, feu dessus & dessous. Faites un ragoût de cette maniere : Prenez des ris-de-veau, que vous cou-

pez en morceaux, & des crêtes que vous mettez dans une casserole, avec un peu de lard fondu, & un bouquet & des champignons, des truffes coupées par tranches; passez le tout ensemble sur un fourneau, assaisonné de sel & de poivre, étant passez, moüillez-les de jus, & les mettez mitonner à petit feu, & lorsqu'il est à demi-cuit, dans la saison, mettez-y des pointes d'asperges, & des cûs d'artichaux coupez en quatre, blanchis, & l'achevez de faire cuire; étant cuit, dégraissez-le bien, & le liez d'un coulis de Veau & de Jambon: Tirez les Poulets de la marmite, & les laissez égouter; ensuite mettez-les dans la casserole où est le ragoût, & lorsque vous êtes prêt à servir, tirez-les, & les déficelez, dressez-les proprement sur le dos dans le plat que vous voulez les servir. Voyez que le ragoût soit d'un bon goût, & qu'il soit bien dégraissé, & le jettez sur les Poulets, & les servez chaudement pour Entrée.

L'on sert les poulets à la braise, avec un ragoût d'Ecrevices, une autre fois avec un ragoût d'Huitres: on en peut servir avec un ragoût de Moules, & avec toutes sortes de ragoûts de legumes, dont on trouvera la maniere de les faire à la lettre R.

### *Poulets à la Cracovie.*

Il faut avoir des Poulets de grain, les éplucher, les vuider & les piquer de moyen lard, moitié Anchois & moitié lard, le tout bien assaisonné de fines épices & de fines herbes; ensuite faites une petite farce, composée des foyes de vos Poulets, lard blanchi, truffes-vertes, fines herbes, fines épices, deux jaunes d'œufs, le tout bien haché, & de bon goût. Vous en emplirez vos Poulets: & les mettrez cuire à la broche; vos Poulets étant plus qu'à moitié cuits, vous aurez une pêle rouge, sur laquelle vous mettrez des bardes de lard, & laisserez dégouter sur vos Poulets. Observez de ne les point noircir; ensuite servez-les avec une ramolade chaude.

### *Poulets à la Barbarie.*

Ayez de bons poulets de grain, troussez-les & les battez avec le rouleau pour leur casser les os. Faites ensuite une farce fine bien assaisonnée pour mettre dedans le corps de vos Poulets; puis faites-les cuire dans du lait, avec toutes sortes d'herbes fines, & bon assaisonnement.

ment. Remarquez qu'il ne les faut mettre dans le lait que quand il boût ; & quand ils ſont bien cuits, il faut les tirer, les paner & les faire griller ſur la braiſe, & les ſervir avec une ramolade.

### *Poulets à la cendre.*

Prenez des petits Poulets aux œufs, les épluchez bien, les vuidez proprement, & les trouſſez comme pour boüillir ; on peut les ſervir d'une farce délicate, comme les Poulets à l'Angloiſe farcis : Détachez la peau de l'eſtomac ; ratiſſez du lard, & l'aſſaiſonnez de ſel & de poivre, de perſil & ciboules & champignons hachez ; mêlez le tout enſemble, & le mettez entre la peau & la chair des Poulets : Prenez autant comme vous avez de Poulets de feüilles de papier, & y mettez par un bout deſſus des bardes de lard, des tranches de Jambon & de Veau battuës, aſſaiſonné de ſel, de poivre, & tant ſoit peu de fines herbes : mettez chaque Poulet ſur ſa feüille de papier, les aſſaiſonnez deſſus comme deſſous, & les enveloppez de tranches de Jambon & de Veau battuës, & des bardes de lard, les plier de leur feüille de paper ; ſi la feüille de papier n'étoit pas

aſſez grande pour les envelopper pluſieurs fois ; il faut en mettre deux , & les ficeler , les moüiller dans de l'eau , & les enterrer dans de la cendre chaude , y remettant de temps en temps du feu deſſus , les laiſſer cuire pendant deux heures & demie ou trois heures ; lorſque vous croyez qu'ils ſoient cuits , tirez-les & les dépliez & les dreſſez proprement dans le plat que vous voulez les ſervir , & y jettez deſſus une eſſence de Jambon , qu'elle ſoit d'un bon goût , & qu'elle ait de la pointe , & les ſervez chaudement pour Entrée ou Hors-d'œuvres.

L'on fait des Chapons , Poulardes , Pigeons , Cailles , Perdreaux & Tourterelles , filets de Bœuf , filets de Mouton & filets de Veau à la cendre , de la même maniere que les Poulets à la cendre , marquez ci-deſſus , & on les ſert de même.

*Poulets aux Anchois à la broche.*

Prenez des petits Poulets gras , les épluchez bien , & les vuidez ; détachez la peau de la chair de l'eſtomac du Poulet ; ratiſſez du lard bien blanc , aſſaiſonnez-les de ſel, de poivre, d'un peu de perſil & ciboule hachez , & une couple d'An-

chois ; mêlez le tout ensemble , & le mettez entre la peau & la chair du Poulet ; passez les deux bouts des aîles dans le bout de la peau , & les faites refaire à l'air du feu , les ficelez & les embrochez , enveloppez-les de bardes de lard , & les pliez de feüilles de papier ; mettez-les cuire à petit feu : Prenez une couple d'Anchois , les lavez bien , & en ôtez l'arête , & les hachez ; étant hachez , mettez-les dans une casserole , & les délayez avec un coulis clair de Veau & de Jambon. Voyez que le coulis soit d'un bon goût , & qu'il ait de la pointe , & le mettez sur des cendres chaudes ; les Poulets étant cuits , tirez-les de la broche , & les débardez ; les dresser proprement dans le plat que vous voulez les servir , & jettez le coulis d'Anchois dessus , & les servez chaudement pour Entrée ou Hors-d'œuvres.

L'on fait des Chapons , Poulardes , Pigeons, Cailles, Perdreaux, Tourterelles, filets de Bœuf , filets de Mouton , filets de Veau , aux Anchois , de la même maniere que les Poulets aux Anchois , marquez ci-dessus , & on les sert de même.

### *Poulets aux Capres à la broche.*

Prenez des Poulets gras, & les épluchez proprement, & les vuidez; détachez la peau de la chair de l'estomac; ratissez du lard bien blanc, l'assaisonnez de persil, ciboule, champignons, & tant soit peu de fines herbes, le tout haché, assaisonné de sel & de poivre; mettez le tout ensemble, & le mettez entre la peau & la chair du Poulet; passez les deux bouts des aîles au bout de la peau, les faites refaire à l'air du feu; ensuite ficelez-les, & les mettez à la broche, les envelopper de bardes de lard, les plier d'une feüille de papier, & les mettre cuire à petit feu; mettez de l'essence de Jambon dans une casserole, avec une petite poignée de Capres fines, & les laissez mitonner à petit feu; les Poulets étant cuits, tirez-les de la broche, & les débardez, dressez-les proprement dans le plat que vous voulez les servir. Voyez que l'essence de Jambon aux Capres soit d'un bon goût, & la jettez sur les Poulets, & les servez chaudement pour Entrée ou Hors-d'œuvres.

L'on fait des Chapons, Poulardes, Pigeons, Cailles, Perdreaux, Tourterelles

aux Capres de la même maniere que les Poulets aux Capres, marquez ci-dessus.

L'on fait aussi des filets de Bœuf, de Mouton & de Veau piquez de menu lard, & cuits à la broche aux Capres; il faut mettre le coulis de Capres au fond du plat, & les filets étant cuits, les mettre dessus, & les servir chaudement pour Entrée ou Hors-d'œuvres. Le coulis se fait de même, avec de l'essence de Jambon, & des Capres fines, comme il est marqué aux Poulets aux Capres ci-dessus.

### *Poulets en fricassée au vin de Champagne.*

Prenez des Poulets, vuidez-les & en ôtez la peau; coupez les pattes au-dessus du joint, & les petits bouts des aîles; levez les cuisses, & donnez un coup de coûteau qui casse l'os du bout du pilon de la cuisse, & en ôtez l'os, & mettez la cuisse dans de l'eau; levez les aîles & l'estomac; ensuite nettoyez le reste de la carcasse, en coupant tout le tour: lavez les Poulets en deux ou trois eaux, & les faites blanchir sur un fourneau; étant blanchis, mettez-les dans de l'eau froide, & les nettoyez proprement sur

un tamis ou sur un plat; mettez-les dans une casserole, avec un peu de lard fondu, & un morceau de beurre & un bouquet, un oignon piqué de deux ou trois clous, des petits champignons, quelques truffes coupées par tranches, & des crêtes assaisonnées de sel & de poivre : passez le tout ensemble sur le fourneau; étant passé, poudrez-le d'un peu de farine, & lui faites faire deux ou trois tours sur le fourneau, & le moüillez d'un peu de boüillon : Faites boüillir deux verres de vin de Champagne, & les mettez dans la fricassée, & la mettez cuire à petit feu; délayez trois a quatre jaunes d'œufs, d'un peu de jus de Veau, avec un peu de persil haché; la fricassée étant cuite & diminuée à propos, liez-la de la liaison que vous avez preparée d'œufs & de jus de Veau; étant liée à propos, voyez qu'elle soit d'un bon goût, & la dressez proprement dans le plat que vous voulez la servir, & la servez chaudement pour Entrée ou Hors d'œuvres.

*Poulets en fricassée.*

Coupez les Poulets de la même maniere que les Poulets à la fricassée au vin de Champagne, ci-dessus : étant coupez,

lavez-les, & les faites blanchir sur le fourneau; étant blanchis, mettez-les dans de l'eau froide, & les mettez égouter sur un tamis ou sur un plat; ensuite mettez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu, & de beurre frais, & un bouquet de fines herbes, & un oignon piqué de clous, des crêtes, ris-de-veau, champignons & quelques truffes, assaisonné de sel & de poivre; passez le tout ensemble sur le fourneau; étant passé, mettez-y un peu de farine, & lui faites faire deux ou trois tours sur le fourneau, & le moüillez moitié boüillon & moitié eau, & le laissez cuire à petit feu : faites une liaison de trois à quatre jaunes d'œufs, avec de la crême de lait, & la délayez bien, & y mettez un peu de persil haché : la fricassée étant cuite & diminuée à propos, liez-la sur le fourneau, avec la liaison que vous avez preparée d'œufs & de crême; étant liée, voyez qu'elle soit d'un bon goût, & la dressez proprement dans le plat que vous voulez la servir, & la servez chaudement pour Entrée ou Hors-d'œuvres.

Lorsque vous voulez la servir au verjus, il faut faire la liaison au lieu de crême, y mettre du verjus.

## *Poulets mignons.*

Prenez des petits Poulets gras, les épluchez proprement : ôtez le jabot, coupez le coû, & ôtez la peau, prenant garde de ne la point casser, en y laissant tenir les bouts des aîles, les bouts des pattes, & le croupion ; la peau étant ôtée, vuidez le Poulet, & l'enveloppez d'une barde de lard, & le faites cuire à la broche ; étant cuit, tirez le Poulet, & le débardez & le desossez : mettez la chair sur une table, y mettez un peu de Jambon, quelques champignons & truffes, une tetine de Veau blanchie, un peu de lard, du persil & de la ciboule hachez, assaisonné de sel, de poivre, fines épices, & tant soit peu de fines herbes ; hachez bien le tout ensemble, & y mettez un oignon cuit à la braise, & pilé ; mettez le tout dans le mortier, & le pilez ; étant pilé, retirez-le, & le mettez dans une casserole avec un demi-septier de crême de lait, & quatre à cinq jaunes d'œufs ; délayez le tout ensemble, & le mettez sur un fourneau, pour qu'il se lie un peu ; étant lié, retirez-le. Voyez que la Farce soit d'un bon goût, & la laissez refroidir jusques à ce

qu'elle ne ſoit que tiéde ; enſuite rempliſſez de la farce les peaux des Poulets ; étant farcis, couſez la peau par les deux bouts. Faites boüillir du lait dans une caſſerole, & le dégraiſſez bien ; mettez un moment les Poulets dedans, les retirer ; enſuite les mettre entre deux linges, & les laiſſer refroidir ; étant froids, faites-les piquer de menu lard, comme un autre Poulet ; étant piqué, mettez des bardes de lard au fond d'une caſſerole ou plat, & arrangez les Poulets deſſus, & les mettez cuire au four, ou ſous un couvercle ; étant cuits & d'une belle couleur, prenez le plat que vous voulez les ſervir, pliez une ſerviette deſſus, dreſſez les Poulets proprement ſur la ſerviette, & les ſervez chaudement pour Entrée ou Hors d'œuvres.

### *Poulets à l'ail.*

Prenez des petits Poulets gras, & les épluchez bien ; vuidez-les, détachez la peau de la chair de l'eſtomac : ratiſſez du lard, aſſaiſonnez-le de ſel & de poivre, & y mettez du perſil haché & un peu d'ail, mêlez le tout enſemble ; enſuite mettez-le entre la peau & la chair des Poulets ; paſſez le bout de la peau dans

les deux bouts des aîles : faites-les refaire à l'air du feu, les ficeler & les envelopper de bardes de lard, & les pliez de feüilles de papier, les embrochez, & les mettez cuire à petit feu ; Prenez un coulis clair de Veau & de Jambon, & y mettez une gousse d'ail entiere, & mettez chauffer le coulis : les Poulets étant cuits, tirez-les & les débardez ; dressez-les proprement dans le plat que vous voulez les servir. Voyez que le coulis soit d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe ; jettez-le sur les Poulets, & les servez chaudement pour Entrée ou Hors-d'œuvres.

### *Poulets à la Ciboule.*

Les Poulets à la Ciboule se font de la même maniere que les Poulets à l'ail, marquez ci-dessus ; au lieu de l'ail, il faut mettre de la ciboule, & les servir de même.

### *Poulets en filets au blanc.*

Prenez des Poulets, les épluchez, les vuidez, & les faites refaire ; étant refaits, bardez-les & les mettez cuire à la broche ; étant cuits, tirez-les & les laif-

ſez refroidir; étant froids, ôtez-en la peau, & en levez les cuiſſes, les aîles & les blancs: coupez les cuiſſes & les aîles en filets proprement: coupez des champignons par tranches, & les paſſez dans une caſſerole, avec un peu de lard fondu, un peu de ciboule & de perſil hachez; étant paſſez, moüillez-les d'un peu de boüillon, & les laiſſez cuire à petit feu; aſſaiſonnez les de ſel & de poivre; étant cuits, mettez-y les filets des Poulets pour qu'ils chauffent, & prenez garde qu'ils ne boüillent; liez-les d'un coulis blanc. Vous trouverez la maniere de le faire à la lettre C. Etant lié, voyez qu'il ſoit d'un bon goût, & les ſervez chaudement pour Entrée ou Hors-d'œuvre. Lorſqu'on ne veut point ſe ſervir de coulis pour les lier, faites une liaiſon de deux ou trois jaunes d'œufs avec de la crême douce, & les liez ſur le fourneau avec cette liaiſon; & lorſqu'on veut les ſervir au roux, il n'y a qu'à moüiller le ragoût de jus de champignons, & les lier d'un coulis de Veau & de Jambon; voir que le ragoût des filets ſoit d'un bon goût, & les ſervir de même que ci-deſſus.

### *Poulets au jus.*

Prenez des petits Poulets gras les plus fins qu'on pourra trouver, les épluchez bien, & les vuidez : détachez la peau de la chair de l'estomac, assaisonnez autant de bardes de lard que de Poulets, de la grandeur de votre Poulet, de sel, de poivre, fines herbes, persil & ciboules hachez ; mêlez bien le tout ensemble, & mettez à chaque Poulet une barde de lard, assaisonné sur l'estomac, entre peau & chair, & les faites refaire à l'air du feu ; ensuite ficelez-les, & les envelop-pez de bardes de lard, & les mettez à la broche ; étant cuits, tirez-les, & les débardez, les dressez proprement dans le plat que vous voulez les servir ; jettez un jus de Veau qui soit d'un bon goût dessus, & les servez chaudement pour Entrée ou Hors-d'œuvre.

### *Poulets à la sausse de Brochet à la broche.*

Prenez des Poulets gras, les épluchez & les vuidez proprement : faites une farce avec un ris-de-veau, & une tetine de Veau blanchie, un peu de Jambon,

quelques champignons, persil & ciboules hachez, & tant soit peu de fines herbes, assaisonné de poivre & de sel, & un peu de fines épices, deux à trois jaunes d'œufs cruds, la grosseur d'un œuf de mie de pain trempée dans de la crême; hachez bien le tout ensemble; étant bien haché, farcissez-en les Poulets, & les arrêtez par les deux bouts; passez une brochette au travers des truffes, & les attachez à la broche; enveloppez-les de bardes de lard, & les pliez de feüilles de papier, & les mettez cuire à petit feu; prenez une livre & demie de roüelle de Veau, & la coupez par tranches, avec un morceau de Jambon, & en garnissez le fond d'une casserole, avec un oignon coupé par tranches, quelques morceaux de carottes & de panais: couvrez la casserole, & la mettez suer à petit feu, & lorsqu'il est attaché comme un jus de Veau, mettez-y un peu de lard fondu, & y mettez une pincée de farine, & remuer le tout ensemble sept ou huit tours sur le fourneau. Ayez un Brochet, vuidez-le, & l'écaillez & le lavez, & l'essuyez, & le coupez par morceaux; mettez-le dans la casserole où est le coulis, & lui faites faire trois à quatre tours sur le fourneau; moüillez-le moitié jus &

moitié boüillon, l'assaisonnez de sel, de poivre, & deux ou trois clous, tant soit peu de bastlic, un peu de laurier, du persil, deux ou trois ciboules entieres, des champignons & des truffes coupées, & y mettez la croûte de dessus d'un petit pain, & deux verres de vin de Champagne ou vin blanc, que vous ferez boüillir; avant de l'y mettre, faites mitonner le tout ensemble; étant cuit & diminué à propos, passez-le dans une étamine, & ne faites que le presser, & ne le point passer comme un coulis. Voyez que la sausse soit d'un bon goût, & si elle n'étoit pas assez liée, mettez-y du coulis de Veau & de Jambon, & la mettez sur des cendres chaudes; les Poulets étant cuits, tirez-les de la broche, & les débardez, les dressez proprement dans le plat que vous voulez les servir; jettez la sausse de Brochet dessus, & les servez chaudement pour Entrée ou Hors-d'œuvres.

L'on fait des Entrées de Poulardes, Faisandeaux, Perdreaux, Cailles, Pigeons, Tourterelles, Canetons à la sausse au Brochet; on n'a qu'à suivre la maniere des Poulets à la sausse au Brochet, marquée ci-dessus; on les fait de même.

*Poulets à la ſauſſe à la Carpe.*

Prenez des Poulets gras, les habillez, & les farciſſez de la même maniere que les Poulets à la ſauſſe au Brochet, marquez ci deſſus; étant farcis, paſſez une brochette au travers des cuiſſes, & les attachez à la broche; enveloppez-les de bardes de lard, & les pliez de feüilles de papier, & les mettez cuire à petit feu; étant cuits, tirez-les, & les débardez, les dreſſer proprement dans un plat, & y jetter deſſus une ſauſſe à la Carpe, dont vous trouverez la maniere de la faire à la lettre F. à l'article des Faiſans à la ſauſſe à la Carpe.

*Poulets aux Foyes à la broche.*

Prenez des Poulets gras, les épluchez & les vuidez; prenez les Foyes, ôtez en l'amer, & les mettez ſur une table, avec un peu de Jambon & du lard, du perſil & de la ciboule hachez, tant ſoit peu de baſilic, aſſaiſonné de ſel, de poivre, & d'un peu de fines herbes; hachez bien le tout enſemble, & y mettez deux jaunes d'œufs cruds; détachez la peau de la chair de l'eſtomac du Poulet, & les farciſſez de

la farce au Foye ; étant farcis, arrêtez la peau aux deux bouts des aîles, & y paſſez une petite brochette ; ou bien les couſez, & les faites refaire à l'air du feu un moment ; paſſez une brochette au travers des cuiſſes, & les attachez à la broche, les enveloppez de bardes de lard, & les pliez de feüilles de papier, & les mettez cuire à petit feu ; étant cuits, tirez-les, les débardez & les dreſſez proprement dans le plat que vous voulez les ſervir : jettez deſſus un coulis clair de Veau & de Jambon, qui ſoit d'un bon goût, & ſervez chaudement pour Entrée ou Hors-d'œuvre.

### *Poupeton en gras.*

Prenez de la roüelle de Veau, & en ôtez bien les peaux & les nerfs, la quantité qu'il en faut, ſelon la grandeur que vous voulez faire le Poupeton, & la mettez ſur une table avec du lard, & de la graiſſe de Bœuf, du perſil & de la ciboule hachez, quelques champignons, aſſaiſonné de ſel, de poivre, fines herbes & fines épices ; hachez bien le tout enſemble : Prenez la groſſeur du poing de mie de pain, que vous mettez dans une caſſerole, avec de la crême ou du lait ;

lait ; étant bien écrasée, faites-la cuire sur le fourneau comme une crême, y mettez une couple de jaunes d'œufs ; étant cuite, retirez-la & la laissez refroidir : le Godiveau étant à demi haché, mettez-y quatre à cinq jaunes d'œufs cruds, & la crême de pain, achevez d'hacher le Godiveau, & le mettez dans un mortier, & le pilez bien. Prenez une poupetonniere ou casserole, & la garnissez de bardes de lard ; battez un œuf, prenez du Godiveau, & en garnissez le fond de la poupetonniere ou casserole, & les bords : passez de l'œuf battu avec la main pour rendre la farce plus unie. Prenez des petits Pigeons la quantité que vous voulez y mettre ; échaudez-les, & les épluchez bien, & les vuidez proprement ; troussez-les, & les faites blanchir ; étant blanchis, tirez-les, & les mettez dans de l'eau froide, & les répluchez, mettez-les dans une casserole, avec un peu de lard fondu, un bouquet, un oignon piqué de clous, des crêtes, & quelques morceaux de Ris-de-Veau, des champignons & des truffes coupez par tranches, assaisonné de sel & de poivre, & les passez sur le fourneau ; étant passez, moüillez-les de jus & les laissez mittonner à petit feu ; étant cuits,

dégraissez-les, & les liez d'un coulis de Veau & de Jambon; dans la saison, mettez y des pointes d'asperges & des cûs d'artichaux que vous faites blanchir avant de les mettre dans le ragoût. Voyez que le ragoût soit d'un bon goût, & le laissez refroidir; étant froid, dressez les Pigeons dans la poupetonniere où est le Godiveau, & y mettez la garniture, prenant garde de n'y point mettre trop de sausse; achevez de couvrir le Poupeton du même Godiveau; frottez le dessus d'un œuf battu, & le rendez bien uni, renversez les bardes de lard du tour de la poupetonniere dessus; mettez-le cuire au four, ou bien avec un couvercle, feu dessus & dessous; étant cuit, dégraissez-le bien, & le renversez sens dessus dessous dans le plat que vous voulez le servir. Voyez qu'il soit d'une belle couleur: faites y un trou de la grandeur d'un écu dessus, & y jettez dedans un petit coulis clair de Veau & de Jambon. On peut le garnir de marinade de Poulets & de Pigeons au basilic, si l'on veut, & le servir chaudement pour Entrée.

Lorsque vous voulez faire un Poupeton aux Pigeons aux Ecrevices, il n'y a qu'à passer des Pigeons aux Ecrevices. Vous trouverez la maniere de le faire,

marquée ci-devant, & les mettre dans le Poupeton, au lieu d'un autre ragoût, & le faire de même que celui ci-dessus.

Les Poupetons de Cailles, Perdreaux, Tourterelles, Ortolans, Mauviettes & Alloüettes, filets de Levreaux, filets de Lapins, se font de la même maniere que celui de Pigeons, marqué ci-dessus; la difference qu'il y a, c'est le ragoût que vous mettez dedans; car il faut se servir toûjours du même Godiveau, & le dresser de même.

### *Poupeton au sang.*

Prenez deux Liévres & un Lapin; dépoüillez-les, & en ôtez les peaux, & les desossez, mettre la viande sur une table, avec un morceau de Jambon, quelques champignons, une couple de truffes vertes, du persil & de la ciboule hachez, assaisonné de poivre, de sel, fines épices, & tant soit peu de basilic; hachez bien le tout ensemble, & y mettez trois à quatre jaunes d'œufs cruds. Tuez des petits Pigeons, & en gardez le sang, y mettant un peu de citron, pour empêcher que le sang ne tourne, & les plumez à sec; qu'ils soient bien épluchez: vuidez-les, & les troussez pro-

prement : faites-les refaire ſur de la braiſe, & les répluchez ; mettez-les dans une caſſerole avec un peu de lard fondu, des Ris-de-Veau & des crêtes, champignons, truffes coupez par tranches, & un bouquet, & un oignon piqué de deux ou trois clous, aſſaiſonné de ſel & de poivre : paſſez le tout enſemble ſur le fourneau ; étant paſſé, moüillez-le de jus, & le laiſſez cuire à petit feu ; étant cuit, dégraiſſez-le bien, & liez-le d'un peu de coulis de Veau & de Jambon ; délayez une couple de jaunes d'œufs avec le ſang des Pigeons, & achevez de lier le ragoût avec la liaiſon du ſang, prenant garde qu'il ne boüille, de peur qu'il ne tourne. Voyez que le ragoût ſoit d'un bon goût, & laiſſez refroidir : Prenez du lard bien blanc, & le taillez comme pour faire des lardons de menu lard, pour piquer des Poulets ; étant taillé, retaillez-les en longueur, afin qu'ils ne ſoient pas plus gros que de groſſes têtes d'épingle, enſuite levez-les, & en faites de la groſſeur de deux tiers du Liévre qui eſt haché ; mêlez le tout enſemble, & le pétriſſez comme de la pâte ; enſuite garniſſez une poupetonniere ou caſſerole de bardes de lard ; garniſſez le fond & le bord du Godiveau de

Liévre ; dreſſez au fond le ragoût de Pigeons au ſang ; couvrez-les du même Godiveau, & retrouſſez les bardes de lard du tour de la poupetonniere deſſus, & les mettez au four cuire, ou avec un couvercle, feu deſſus & deſſous ; étant cuit, dégraiſſez-le bien, & le renverſez ſens deſſus deſſous, dans le plat que vous voulez le ſervir ; faites un trou dans le milieu, de la grandeur d'un écu, & y mettez un peu d'eſſence de Jambon : faites un ragoût de Jambon, de la même maniere qu'à l'article des Poulardes au Jambon : garniſſez de tranches de Jambon le tour du Poupeton, & y jettez du jus du ragoût de Jambon par-deſſus, & le ſervez chaudement pour Entrée.

Lorſque vous ne voulez pas ſervir le Poupeton au ſang avec des Pigeons, vous pouvez le ſervir avec des Becaſſes ou Becaſſines, ou avec toutes ſortes de ragoûts de viande noire ; par cet endroit, on peut le changer de telle maniere que l'on veut.

### *Poupeton en maigre.*

Prenez deux ou trois Carpes, les écaillez, & en ôtez les peaux, les deſoſſez, mettre la chair ſur une table, avec la chair d'une Anguille, des champignons,

du persil & de la ciboule hachez, assaisonné de sel, de poivre, & d'un peu de basilic, & un peu de muscade, hachez bien le tout ensemble; mettez une douzaine de grains de coriandre, trois à quatre clous dans un mortier; étant bien pilé, mettez-y la chair de Poisson qui est hachée, & la pilez; mettez-y du beurre à proportion: Faites mitonner la grosseur du poing de mie de pain dans du lait, où de la crême sur le fourneau, & y mettez trois à quatre jaunes d'œufs cruds, & délayez le tout comme une crême; étant lié, retirez-le, & le mettez refroidir; remettez dans le mortier quatre à cinq jaunes d'œufs cruds, & la crême de pain étant froide, pilez bien le tout ensemble. Faites un ragoût; prenez des laitances de Carpes, & les faites blanchir dans de l'eau sur le fourneau, & lorsqu'elles commencent à boüillir, retirez-les, & les mettez dans de l'eau froide; passez des petits champignons, des truffes coupées par tranches, & des morilles dans une casserole, avec un peu de beurre sur le fourneau: moüillez-les d'un boüillon de Poisson, & y mettez un bouquet, assaisonné de sel, de poivre, & le mettez mitonner à petit feu; étant à demi cuit, mettez-y des laitances, des

queuës d'Ecrevices, des pointes d'asperges, des cûs d'artichaux blanchis dans la saison, & l'achevez de faire cuire; étant cuit, dégraissez-le, & le liez d'un coulis d'Ecrevices. Vous trouverez la maniere de le faire à la lettre C. Voyez que le ragoût soit d'un bon goût, & le laissez retroidir: frottez une poupetonniere ou casserole de beurre frais; coupez du papier en équiére, & en garnissez la poupetonniere ou casserole, comme si c'étoit des bardes de lard, garnissez le fond de la poupetonniere, & les bords de la farce: cassez un œuf, & le battez, & frottez le dedans de la poupetonniere pour rendre la farce plus unie: mettez le ragoût de laitances au fond, achevez de couvrir le Poupeton de la même farce; frottez-le d'œufs dessus pour le rendre plus uni; arrosez-le d'un peu de beurre fondu; mettez le cuire au four ou sous un couvercle, feu dessus & dessous; étant cuit, renversez-le sens dessus dessous dans le plat que vous voulez le servir, & en ôtez le papier de dessus, & qu'il ait une belle couleur: faites un petit trou de la grandeur d'un écu dans le milieu, & y mettez d'un coulis d'Ecrevices, & le servez chaudement pour Entrée.

Lorſque vous voulez faire un Poupeton de Saumon, prenez de la chair du Saumon crud, au lieu de la Carpe; & faites la farce de la même maniere : faites un ragoût de filets de Saumon aux Ecrevices; le Poupeton étant dreſſé dans la poupetonniere, mettez-y le ragoût de filets de Saumon, couvrez-le de même, & le faites cuire; étant cuit, dreſſez-le, & le ſervez de la même maniere que celui qui eſt marqué ci-deſſus.

L'on fait des Poupetons en maigre de toutes ſortes de Poiſſon, comme Poupeton de filets de Soles, Poupeton de filets de Perches, Poupeton de filets de Truites, Poupeton de filets d'Anguille, Poupeton de filets de Turbot, de Barbuës & autres Poiſſons; c'eſt toujours la même farce qui ſert, & la même maniere de les dreſſer; ce qui en fait la différence, c'eſt les différens ragoûts que vous y mettez, & qui portent le nom du Poiſſon duquel vo usfaites le ragoût.

*Poupeton de Saumon.*

Coupez des tranches de Saumon, & en ôtez la peau & l'arête du milieu; mettez

mettez la chair ſur une table, avec quelques champignons & mouſſerons, du perſil & de la ciboule hachez, l'aſſaiſonnez de ſel, de poivre, tant ſoit peu de fines herbes & de fines épices; hachez le tout enſemble, & le pilez dans un mortier; mettez-y du beurre à proportion de ce qu'il faut, quatre à cinq jaunes d'œufs cruds : prenez de la mie de pain la groſſeur de deux œufs, que vous mettez dans une caſſerole, avec de la crême & du lait, & le faites cuire ſur le fourneau comme une crême; étant lié, mettez-y une couple de jaunes d'œufs cruds, & l'achevez de faire cuire : & la retirez de deſſus le feu; étant froide, mettez la crême de pain dans le mortier, & pilez bien le tout enſemble : Prenez une poupetonniere; frottez-la de beurre frais, & la garniſſez de papier, de même que ſi c'étoit des bardes de lard, & garniſſez le fond de la poupetonniere de farce & les bords; battez des œufs en omelette, & avec la main rendez la farce unie : Faites un ragoût des filets de Saumon de cette maniere; épluchez de petits champignons; prenez des mouſſerons; coupez une tranche du dos de Saumon, la frottez avec du beurre fondu, & la mettez griller; prenez [illegible]

ſerole, avec un petit morceau de beurre ; & la mettez ſur un fourneau ; étant fondu, mettez-y un peu de farine, & la faites rouſſir ; étant roux, mettez-y les champignons & les mouſſerons, & leur faites faire deux ou trois tours ; moüillez-les de boüillon de Poiſſon ; aſſaiſonnez-les de ſel, de poivre, & d'un bouquet. Les tranches de Saumon étant grillées, ôtez-en la peau, & les coupez en filets, & les mettez dans la caſſerole où ſont les champignons & mouſſerons, avec des queuës d'Ecrevices & des pointes d'aſperges qui ſoient blanchies, laiſſez-les mitonner à petit feu ; étant cuits, dégraiſſez-les, & les achevez de lier d'un coulis d'Ecrevices ; voyez que le ragoût ſoit de bon goût & qu'il ait de la pointe, retirez-le de deſſus le feu, & le laiſſez refroidir ; étant froid, mettez-le dans la poupetonniere où eſt le Poupeton dreſſé, & le couvrez de la même farce, & y paſſez avec un couteau de l'œuf battu & un peu de beurre fondu, mettez-le cuire au four, ou avec un couvercle, feu deſſus & deſſous ; étant cuit, renverſez-le ſens deſſus deſſous dans le plat que vous voulez le ſervir, & en ôtez le papier ; faites un trou de la grandeur d'un écu, & y mettez dedans du coulis d'Ecrevices, & le ſervez chaudement pour Entrée.

Le Poupeton de Truites se fait de la même maniere que celuy de Saumon.

### *Poupelain.*

Prenez un fromage à la crême douce, qui soit bien égouté, & prenez garde qu'il ne soit point fort, & le mettez sur un tour ou table avec un peu de sel, trois œufs frais, blancs & jaunes, & deux poignées de farine, pétrissez bien le tout ensemble; frottez une tourtiere de beurre frais, & dressez le Poupelain de cette pâte, & y mettez des petits morceaux de beurre dessus & le mettez au four; étant cuit & de belle couleur, tirez le, & le dressez dans un plat, fendez le par la moitié & en ôtez le dedans, & y rapez du sucre, & le piquez de lardons d'écorce de citron verd confite, & l'arrosez de beurre fondu, passez-y la péle rouge dessus & le recouvrez, rapez du sucre dessus & le glacez avec la péle rouge, & le servez chaudement.

### *Poupiettes.*

Pour faire des Poupiettes, il faut prendre des bardes de lard qui soient un peu longues, mais pas trop larges, selon la

grosseur dont vous souhaitez les Poupiettes. Vous prendrez autant de tranches de Veau, que de bardes ; & les ayant bien battuës, vous mettrez chaque tranche sur une barde. Il faut faire une bonne farce, où il peut entrer une pointe d'ail ; vous mettrez de cette farce sur vos tranches, la quantité que vous jugerez à propos, & vous les roulerez ferme. Etant roulées, ayez une brochette de fer, & les embrochez en travers, & faites-les rôtir, enveloppées de papier. Quand elles seront presque rôties, ôtez le papier, panez-les proprement, & leur faites prendre couleur. Elles vous peuvent servir de Plat, ou pour Hors-d'œuvres, ou pour garnir. On en accommode aussi en Ragoût comme des Fricandeaux.

Vous faites aussi des Poupiettes piquées, & passées au roux avec quelques morceaux de truffes & morilles & bon jus, ou un peu de coulis pour les bien nourrir.

## Q.

### QUARLET.

EST un Poisson de mer assez semblable à la Limande.

## *Quarlets en Casserole.*

Les Quarlets étant habillez & essuyez, prenez un plat d'argent ou tourtiere, frottez le fond de beurre frais, & assaisonné de sel, de poivre & tant soit peu de basilic, hachez du persil, deux ou trois ciboules entieres, & un verre de vin blanc dessous, faites fondre du beurre & le jettez dessus, assaisonnez-le de sel & de poivre, & d'un peu de muscade, les panez d'une mie de pain bien fine, & les mettez cuire au four, ou avec un couvercle, feu dessus & dessous : ayant pris une belle couleur, tirez-les, mettez un petit coulis d'Ecrevices, ou une sausse blanche au fond d'un plat, & arrangez les Quarlets dessus, & les servez chaudement.

L'on sert des Quarlets frits pour un plat de rôt. Etant frits, l'on peut en servir avec un coulis roux, & y mettez un peu de moutarde dedans.

L'on sert aussi des Quarlets grillez. Il en faut couper le bout de la tête & le bout de la queuë : passez-les dans du beurre fondu & les salez, & les mettez sur le gril griller à petit feu, & les retournez de temps en temps : étant cuits, jettez-y une sausse à l'Anchois dessus, & le servez

chaudement. On trouvera la maniere de faire la sauſſe à l'Anchois à la lettre S.

### QUEUES *de Mouton à la Sainte Menehout.*

Pour faire les Queuës de Mouton à la Sainte-Menehout, il faut avoir une marmite qui ſoit à propos, y mettre au fond de bonnes bardes de lard, quelques tranches de Veau & d'oignon. Rangez enſuite vos Queuës de Mouton & rachevez de couvrir avec des tranches de Veau & de lard. Ayant aſſaiſonné de fines herbes & épices, mettez votre marmite dans le four ou ſur la braiſe, que le tout ſoit bien cuit, mais qu'il ne ſe défaſſe pourtant pas. Il faut après les tirer, les bien paner & les griller : étant grillées, on y fait une ſauſſe qu'on nomme Ramolade. Elle eſt compoſée d'anchois, de capres hachées, de perſil & ciboules hachées à part. Paſſez cela proprement avec de bon jus, une goute d'huile, une gouſſe d'ail & aſſaiſonnement, & la mettez deſſous les Queuës; les ayant rangées dans un plat, ſervez chaudement. Cette même ſauſſe ſert pour pluſieurs Volailles froides que l'on pane & paſſe ſur le gril, & à beaucoup d'autres choſes.

## *Queuës de Mouton farcies frites.*

Etant cuites à la braiſe, tirez-les ſur un plat & les dégraiſſez, enveloppez-les d'une petite farce legere. Vous trouverez la maniere de faire la farce en pluſieurs endroits. Il faut prendre garde de ne point trop groſſir les Queuës, les tremper dans une omelette & les paner, & les faire frire dans du ſain-doux : ayant pris une belle couleur, dreſſez-les proprement ſur un plat avec du perſil frit, & les ſervez chaudement pour Entrée, ou Hors-d'œuvres.

Les Queuës d'Agneau ſe font de la même maniere que les Queuës de Mouton.

## *Queuës de Mouton frites.*

Etant cuites à la braiſe, comme il eſt marqué ci-devant, vous les tirez proprement & les mettez égouter, & les trempez dans un œuf battu & les panez d'une mie de pain bien fine, & les faites frire dans du ſain-doux, qu'elles prennent belle couleur, & les ſervez ſur un plat avec du perſil frit chaudement pour Entrée, ou Hors-d'œuvre.

On parlera des Queuës de Mouton en terrine à la lettre T.

## R.

### Ragout de Jambon.

PRenez du Jambon & le coupez par petites tranches, & le battez bien; & en garnissez le fond d'une casserole, couvrez-la d'un plat, & la mettez sur un fourneau suer : le Jambon étant presque attaché, mettez-y une petite pincée de farine, & le remuez toujours sur le feu, moüillez-le d'un jus de Veau sans sel, & l'assaisonnez de poivre & d'un bouquet, le laissez mitonner à petit feu; étant cuit, goûtez le, qu'il ne soit point trop salé, & l'achevez de lier d'un coulis de Veau & de Jambon. Vous vous servez de ce ragoût de Jambon pour toutes sortes d'Entrées au Jambon, & pour des pains, & pour des Entremets.

### *Ragoûts de Ris-de-Veau.*

Lavez bien les Ris de-Veau & les faites blanchir dans de l'eau boüillante : étant blanchis, mettez-les dans de l'eau froide, les tirer sur un linge, les bien essuyer, &

les détachez ; mettez-les dans une casserole avec peu de lard fondu & un bouquet, assaisonné de sel & de poivre, de petits champignons ou mousserons, quelques truffes coupées par tranches ; passez le tout sur un fourneau : étant passé, moüillez les de jus & les laissez cuire à petit feu : étant cuits, dégraissez-les bien, & les liez d'un coulis de Veau & de Jambon ; voyez que le ragoût soit d'un bon goût, & le dressez proprement dans un plat, & le servez chaudement pour Entremets. Le ragoût de Ris-de-Veau sert pour garnir toutes sortes d'Entiées à la braise.

Le ragoût de Ris-d'Agneau se fait de même maniere que celui de Ris-de-Veau marqué ci-dessus.

## *Ragoût de Palais de Bœuf.*

Prenez des Palais de Bœuf qui soient cuits, levez-en proprement la peau de dessus, & les nettoyez autour & les coupez par petites tranches, & les mettez dans une casserole avec un peu de lard fondu & un bouquet, & quelques champignons; passez le tout ensemble sur un fourneau : étant passé, moüillez-le de jus, & assaisonnez-le de sel, de poivre, & le laissez mitonner à petit feu : étant cuit,

dégraissez-le bien & le liez d'un coulis de Veau & de Jambon, ou bien de coulis de Perdrix ; voyez que le ragoût soit d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe, & le dressez proprement dans un plat, & le servez chaudement pour Entremets.

### *Ragoût de Crêtes.*

Prenez des Crêtes bien épluchées, & les mettez dans une casserole avec un peu de lard fondu, des champignons & quelques truffes coupées par tranches, & un bouquet, assaisonné de sel & de poivre ; passez le tout sur un fourneau ; étant passé, moüillez-le de jus, & le laissez cuire à petit feu ; étant cuit, dégraissez-le bien, & le liez de coulis de Veau & de Jambon ; voyez que le ragoût soit d'un bon goût, & le dressez proprement, & le servez pour Entremets. Ce ragoût sert aussi pour des Entrées, cuit à la braise.

### *Ragoût de Foyes gras.*

Prenez des Foyes gras & en ôtez l'amer, & les faites blanchir : étant blanchis, mettez-les dans de l'eau froide, passez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu, des petits champignons, des

mousserons des truffes coupez par tranches, avec un bouquet, assaisonné de sel & de poivre; passez le tout sur un fourneau; étant passé, moüillez-le de jus & le laissez mitonner à petit feu; étant à demi-cuit, mettez-y les Foyes & l'achevez de faire cuire, prenant garde que les Foyes ne cuisent trop, dégraissez-le bien, & le liez d'un coulis de Veau & de Jambon; voyez que le ragoût soit d'un bon goût & qu'il ait de la pointe; dressez proprement les Foyes dans le plat que vous voulez les servir, & jettez la garniture dessus, & les servez chaudement pour Entremets.

### *Ragoût de petits Oeufs & de Roignons de Coq.*

Faites blanchir les Roignons & les petits Oeufs; étant blanchis, mettez-les dans de l'eau froide: tirez les Roignons de Coq, mettez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu, des petits champignons, quelques mousserons & truffes, un bouquet, assaisonné de poivre & de sel; passez le tout ensemble sur le fourneau; étant passé, moüillez-le d'un jus de Veau, & le laissez mitonner à petit feu: étant cuit, dégraissez-le bien, &

y mettez les petits Oeufs, & les liez de coulis de Veau & de Jambon, y ajoûtez un peu d'essence de Jambon; voyez que le ragoût soit d'un bon goût, & le dressez dans un plat, & le servez chaudement pour Entremets.

### *Ragoût de pointes d'Asperges.*

Coupez le verd des Asperges & les faites blanchir : étant blanchies, mettez les dans une casserole avec du coulis clair de Veau & de Jambon, & un peu d'essence de Jambon, les mettez mitonner à petit feu : étant cuites, mettez la casserole sur un fourneau allumé; & lorsque le coulis est diminué à propos, jettez-y la grosseur d'une noix de bon beurre manié avec un peu de farine, & les remuez de temps en temps; voyez que le ragoût soit d'un bon goût, & lui donnez une petite pointe de vinaigre, & les dressez proprement, & les servez pour Entremets.

### *Ragoût de Cardes ou de Montans.*

Prenez des Cardes, épluchez-les proprement, faites une eau blanche, prenez une marmite de la grandeur qu'il faut

pour faire cuire les Cardes, mettez y de l'eau à moitié, & la mettez ſur un fourneau allumé, avec un morceau de beurre manié d'un peu de farine, deux ou trois bardes de lard, un oignon piqué de clous & de ſel, & lorſque cela boût, mettez-y les Cardes : étant un peu plus qu'à demi cuites, tirez-les, & mettez-les égoutter, enſuite les mettez dans une caſſerole avec un coulis clair de Veau & de Jambon, & les mettez mitonner à petit feu : étant bien mitonnées, mettez la caſſerole ſur un fourneau allumé, faites diminuer le coulis à propos, & y mettez la groſſeur d'une noix de bon beurre manié de tant ſoit peu de farine, & le remuez : voyez que le ragoût ſoit d'un bon goût, & qu'il ait un bel œil, & que le jus ne ſoit point trop lié, les dreſſer proprement dans un plat, & les ſervez chaudement pour Entremets. Ce ragoût ſert pour toutes ſortes d'Entrées aux Cardes cuites à la braiſe ou à la broche.

Le ragoût de montans de Cardes ſe fait de la même maniere que le ragoût des Cardes, marqué ci-deſſus.

Le ragoût des montans de Laituës Romaines, ſe fait de la même maniere, que le ragoût des Cardes, marqué ci-deſſus.

## *Ragoût de côtons de Pourpié.*

Prenez des côtons de Pourpié, les coupez de la longueur du doigt, & les épluchez bien, & les faites cuire à demi dans une eau blanche, de la même maniere que les Cardes : étant bien blanchis, tirez-les, & les mettez égouter, ensuite les mettez dans une petite casserole avec du coulis clair de Veau & de Jambon, un peu d'essence de Jambon, & les mettez mitonner à petit feu : étant cuits, mettez la casserole sur un fourneau allumé, faites diminuer le coulis à propos, & y mettez la grosseur d'une noix de beurre, manié de tant soit peu de farine, & remuez la casserole ; voyez que le ragoût soit d'un bon goût, & lui donnez une petite pointe de vinaigre. Ce ragoût de côtons de Pourpié sert pour toutes sortes d'Entrées en fricandeaux, comme fricandeaux de Veau, fricandeaux de Poulets, fricandeaux de cuisses de Dindon, fricandeaux de Pigeons & fricandeaux de Mouton, & pour des Entrées qu'on veut servir aux côtons de Pourpié.

### *Ragoût d'Ozeille en gras.*

Faites éplucher de l'Ozeille & en ôtez les queuës, mettez une casserole sur un fourneau à moitié pleine d'eau, & lorsqu'elle boût, mettez-y l'Ozeille & la tirez ensuite, & la mettez égouter, pressez-la bien comme si c'étoit des épinars : étant pressée, mettez-la dans une casserole, & la moüillez d'un coulis clair de Veau & de Jambon, assaisonné de sel & de poivre, & la mettez mitonner à petit feu : étant mitonné, mettez-y un peu d'essence de Jambon ; voyez que le ragoût soit d'un bon goût, & vous en servez pour toutes sortes d'Entrées à l'Ozeille.

### *Ragoût de Chicorée.*

Prenez de la Chicorée bien blanche, & l'épluchez, & la faites blanchir dans de l'eau boüillante : étant blanchie, tirez-la & la mettez dans de l'eau froide & la pressez bien ; mettez-la sur une table, & lui donnez quelques coups de couteau, & la mettez dans une casserole, la moüillez d'un coulis clair de Veau & de Jambon, & la mettez mitonner à petit feu : étant mitonnée, voyez qu'elle soit d'un

bon goût ; ſi elle n'étoit pas aſſez liée ; mettez-y un peu d'eſſence de Jambon & un peu de coulis, & vous en ſervez pour toutes ſortes d'Entrées à la Chicorée.

### *Ragoût de Laituës pommées.*

Prenez des Laituës pommées bien blanches, & les faites blanchir dans de l'eau boüillante ; étant blanchies, tirez-les & les mettez dans de l'eau froide. On ne parlera point des Laituës farcies en cet endroit-ci, parce qu'on a expliqué la maniere de les faire ci-devant. Preſſez bien les Laituës & en ôtez le verd, & les coupez par petites tranches, les paſſez dans une caſſerole avec un peu de lard fondu & un bouquet, aſſaiſonné de ſel & de poivre, & les moüillez d'un jus de Veau & d'eſſence de Jambon, & les laiſſez mitonner à petit feu ; ayant bien mitonné, dégraiſſez-les & les liez d'un coulis de Veau & de Jambon. Voyez que le Ragoût ſoit d'un bon goût, & vous en ſervez pour toutes ſortes d'Entrées aux Laituës à la broche ou à la braiſe.

### *Ragoût de Celeri.*

Prenez des pieds de Celeri & les épluchez

chez & les mettez cuire dans une eau blanche ; étant cuits, tirez-les & les pressez, & les mettez dans une casserole avec du coulis clair de Veau & de Jambon, & les mettez mitonner à petit feu. Etant cuits, liez-les sur un fourneau avec la grosseur d'une noix de bon beurre frais, manié de tant soit peu de farine, & remuez toûjours la casserole. Voyez que le Ragoût soit d'un bon goût, & lui donnez une petite pointe de vinaigre, & qu'il ait un bel œil, & qu'il ne soit point trop lié, & le servez pour un plat d'Entremets, & pour toutes sortes d'Entrées au Celeri.

### *Ragoût aux Choux en gras.*

Coupez les Choux par moitié, & les faites blanchir, étant blanchis, pressez-les bien, & les ficelez & les mettez cuire à la braise. On n'expliquera pas la maniere de les faire cuire à la braise, parce qu'on en a parlé en differens endroits ; étant cuits, tirez-les de la marmite & les mettez égoûter & les déficelez ; coupez-les par petites tranches dans une casserole, & les moüillez d'un coulis clair de Veau & de Jambon, & les mettez mitonner à petit feu : étant bien mitonnées, dégraissez-les, & les achevez de lier d'un peu de

coulis & d'eſſence de Jambon. Voyez que le ragoût ſoit d'un bon goût, & vous en ſervez pour toutes ſortes d'Entrées aux choux, cuits à la broche ou à la braiſe.

### *Ragoût d'Oignons.*

Faites cuire trois à quatre douzaines d'Oignons à la braiſe dans des cendres chaudes; étant cuits, pelez-les proprement & les mettez dans une caſſerole, & les moüillez d'un coulis clair de Veau & de Jambon, & les faites mitonner; étant mitonnez, voyez qu'ils ſoient d'un bon goût, & les achevez de lier d'un peu de coulis. On peut y mettre un peu de moutarde ſi l'on veut, & vous en ſervez pour toutes ſortes d'Entrées aux Oignons.

### *Ragoût de Choux-fleurs en gras.*

Prenez des Choux-fleurs & les épluchez bien; étant épluchez, faites-les cuire à l'eau blanche; prenez garde qu'ils ne cuiſent trop. Il faut qu'ils ſoient un peu fermes: les retirer & les mettre égouter; étant bien égoutez, mettez-les dans une caſſerole avec du coulis clair de Veau & de Jambon, & les mettez mitonner à

petit feu. Etant bien mitonnez, mettez-les ſur un fourneau bien allumé, & les liez avec un morceau de beurre de la groſſeur d'une noix, manié de tant ſoit peu de farine. Voyez que le ragoût ſoit d'un bon goût & qu'il ne ſoit point trop lié, & lui donnez une petite pointe de vinaigre, & les dreſſez proprement dans le plat que vous voulez les ſervir, & les ſervez pour Entremets.

### *Ragoût de Concombres.*

Prenez une demi-douzaine de Concombres & les pelez, les coupez par moitié, & en ôtez la graine, & les coupez par petites tranches; les aſſaiſonner de ſel, de poivre & d'un peu de vinaigre, & d'une couple d'oignons coupez par tranches, les laiſſer mariner une couple d'heures; étant marinez, preſſez-les dans une ſerviette. Prenez une caſſerole avec un peu de lard fondu, mettez-la ſur le fourneau, & mettez les Concombres dedans & les paſſez; étant paſſez, moüillez-les de jus, & les mettez mitonner à petit feu; étant cuits, dégraiſſez-les & les liez d'un coulis de Veau & de Jambon. Voyez que le Ragoût ſoit d'un bon goût, & vous en ſervez pour toutes ſortes d'En-

trées aux Concombres cuits à la broche ou à la braise.

*Ragoût de Truffes.*

Prenez des Truffes, pelez-les proprement & les coupez par tranches, & les lavez & les égoutez, mettez-les dans une petite casserole avec un peu d'essence de Jambon, & les mettez mitonner à petit feu : étant cuites, liez-les de coulis ; voyez qu'elles soient d'un bon goût, & les dressez proprement dans un plat pour Entremets.

*Ragoût de Morilles à la crême.*

Prenez des Morilles & les coupez par moitié, & les lavez dans plusieurs eaux pour en ôter le gravier ; mettez-les égouter & les vuidez dans une casserole avec un peu de lard fondu & un bouquet, assaisonné de sel & de poivre, les passer sur un fourneau, & y jettez tant soit peu de farine, les moüiller de boüillon, & les laisser mitonner à petit feu ; étant cuites, faites une liaison d'une couple de jaunes d'œufs & de crême, mettez la casserole sur le fourneau & les liez avec la liaison ; voyez que le ragoût soit d'un

bon goût, & les dreſſez proprement dans un plat, & les ſervez pour Entremets.

### *Ragoût de Mouſſerons.*

Lorſque vous n'avez point de Mouſſerons verds, il faut ſe ſervir de Mouſſerons ſecs, & les mettre tremper, enſuite les égouter & les mettre dans une caſſerole, avec un bouquet & un peu de jus de Veau, les mettez mitonner à petit feu: étant mitonnez, mettez-y un peu d'eſſence de Jambon, achevez-le de lier de coulis de Veau & de Jambon; voyez que le ragoût ſoit d'un bon goût, & les dreſſez proprement dans un plat, & les ſervez pour Entremets.

### *Ragoût de Champignons.*

Prenez de petits Champignons & les épluchez bien, les lavez & les égoutez; vuidez-les dans une petite caſſerole avec un peu de lard fondu, & un bouquet, aſſaiſonné de ſel & de poivre, & les paſſez ſur un fourneau: étant paſſez, moüillez-les d'un jus de Veau, & les laiſſez mitonner à petit feu: étant mitonnez, dégraiſſez-les bien, & les liez d'un coulis de Veau & de Jambon; voyez

que le ragoût ſoit d'un bon goût, & les dreſſez proprement dans un plat, & les ſervez chaudement pour Entremets.

*Ragoût d'Ecrevices en gras.*

Epluchez des Ecrevices & en prenez les queuës que vous mettez ſur une aſſiette, avec des petits champignons, quelques truffes coupées par tranches, & un bouquet, aſſaiſonné de ſel & de poivre; paſſez le tout dans une petite caſſerole, avec un peu de lard fondu : étant paſſé, moüillez-les d'un jus de Veau, & les mettez mitonner à petit feu : étant cuites, dégraiſſez-les bien, & les liez d'un coulis d'Ecrevices, & les mettre ſur des cendres chaudes, & prenez garde qu'elles ne boüillent, de peur que le coulis ne tourne; mettez-y dans la ſaiſon des pointes d'Aſperges, & quelques petits cûs d'Artichaux; voyez que le ragoût ſoit d'un bon goût, & le dreſſez proprement dans un plat, & le ſervez chaudement pour Entremets. Ce ragoût ſert pour toutes ſortes d'Entrées aux Ecrevices.

*Ragoût d'Huitres en gras.*

Ecaillez des Huitres, & les mettez

dans une casserole ; mettez-les sur un fourneau, & leur faites faire deux ou trois tours sur le fourneau, & les retirer ensuite, les éplucher une à une, & les mettre sur une assiette ; passez dans une casserole des petits champignons, ou mousserons, avec un peu de lard fondu : étant passez, moüillez-les d'un jus de Veau, & les mettez mitonner à petit feu, & les dégraissez bien, & les liez d'un coulis de Veau & de Jambon, & y mettez les Huitres ; faites-les chauffer à petit feu, prenant garde qu'elles ne boüillent ; voyez que le ragoût soit d'un bon goût, & le dressez proprement, & le servez pour Entremets. Ce ragoût sert pour toutes sortes d'Entrées aux Huitres.

### *Ragoût de Moules en gras.*

Nettoyez proprement les Moules, & les mettez dans une casserole, & les faites ouvrir sur un fourneau : étant ouvertes, retirez-les de dessus le fourneau, & les ôtez de leurs coquilles, & en gardez l'eau, passez des petits champignons & quelques truffes coupées par tranches dans une casserole avec un peu de lard fondu & un bouquet, assaisonné

de poivre : étant passées, moüillez-les d'un jus de Veau, & les mettez mitonner à petit feu : étant cuites : dégraissez-les bien, & les liez d'un coulis de Veau & de Jambon, & y mettez les Moules, avec un peu de leur eau, & les mettez sur des cendres chaudes, prenant garde qu'elles ne boüillent ; voyez que le ragoût soit d'un bon goût, & le dressez proprement dans un plat, & le servez chaudement pour Entremets. Ce ragoût sert pour les Entrées aux Moules.

### *Ragoût de Laitances en gras.*

Prenez des Laitances, & les faites blanchir dans de l'eau : étant blanchies, tirez-les & les mettez dans de l'eau froide ; passez dans une casserole avec un peu de lard fondu quelques petits champignons, quelques mousserons & quelques truffes coupées par tranches, & y mettez un bouquet de fines herbes, assaisonné de poivre & de sel, & le moüillez d'un jus de Veau, & le mettez mitonner à petit feu : étant mitonné, dégrassez-le bien, & le liez d'un coulis de Veau & de Jambon, & y mettez les Laitances de Carpes, & les faites mitonner à petit feu : voyez que le ragoût soit d'un bon

goût,

goût, & le dreſſez proprement dans un plat, & le ſervez chaudement pour Entremets. Ce ragoût ſert pour des Entrées aux Laitances de Carpes en gras. On trouvera la maniere de tirer le jus à la lettre I. & la maniere de faire les coulis à la lettre C.

*Ragoût d'Ecrevices en maigre.*

Faites cuire vos Ecrevices : étant cuites ; épluchez-les bien, & en ôtez les queuës, que vous mettez à part ſur une aſſiette, avec des petits champignons, quelques truffes coupées par tranches & mouſſerons ; paſſez le tout dans une caſſerole, avec un peu de beurre : étant paſſé, moüillez-les d'un boüillon de Poiſſon, & les mettez mitonner à petit feu : étant cuites, dégraiſſez-les bien, & les liez de coulis d'Ecrevices ; voyez que le ragoût ſoit d'un bon goût, & le dreſſez proprement dans un plat, & le ſervez chaudement pour Entremets. Ce ragoût ſert pour des Entrées maigres aux Ecrevices.

*Ragoût d'Huitres en maigre.*

Ouvrez des Huitres & les mettez dans une caſſerole avec leur eau, & leur fai-

tes faire deux ou trois tours ſur le fourneau, & les retirez; enſuite tirez-les de la caſſerole une à une, & les mettez ſur une aſſiette, paſſez dans une caſſerole avec un peu de beurre, de petits champignons & quelques mouſſerons, & les moüillez de boüillon de Poiſſon: aſſaiſonnez-les d'un peu de ſel & de poivre, & d'un bouquet, & les mettez mitonner à petit feu; étant cuits, dégraiſſez-les bien, & les liez d'un coulis, & y mettez les Huitres; voyez que le ragoût ſoit d'un bon goût; prenez garde que les Huitres ne boüillent, dreſſez-les proprement dans un plat, & les ſervez chaudement pour Entremets. Ce ragoût ſert pour des Entrées en maigre aux Huitres.

### *Autre Ragoût d'Huitres en maigre.*

Ouvrez les Huitres & les mettez dans une caſſerole, prenez des petits champignons, avec un peu de ciboule hachée, & un peu de perſil; mettez un peu de beurre dans une caſſerole ſur un fourneau, & y mettez un peu de farine, & le faites rouſſir: étant roux, mettez-y les champignons, la ciboule & le perſil, enſuite les Huitres, & leur faites faire

ſept ou huit tours, & les moüillez d'un peu des eaux des Huitres & d'un peu de boüillon de Poiſſon, & y mettez un peu de poivre. Il faut prendre garde que les Huitres ne boüillent pas beaucoup, faites une liaiſon d'un jaune d'œuf, avec un jus de citron, & en liez le ragoût; voyez qu'il ſoit d'un bon goût, & le dreſſez proprement dans un plat, & le ſervez chaudement pour Entremets.

*Ragoût de Moules en maigre.*

Nettoyez bien les Moules & les lavez, & les mettez dans une caſſerole, & les faites ouvrir ſur un fourneau; étant ouvertes, tirez-les de leurs coquilles, & en gardez l'eau; paſſez dans une caſſerole avec un peu de beurre, quelques champignons, & y mettez les Moules, avec un bouquet, & leur faites faire ſept ou huit tours ſur le fourneau, les moüillez de moitié de leur eau, & moitié de boüillon de Poiſſon; mettez-y un peu de perſil haché & un peu de poivre; étant cuits, liez-les d'un coulis de Moules; voyez qu'il ſoit d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe: le dreſſez proprement dans un plat, & le ſervez chaudement pour Entremets. Ce ragoût de Moules ſert

pour des Entrées aux Moules en maigre.

*Ragoût de Laitances en maigre.*

Faites blanchir les Laitances dans de l'eau : étant blanchies, tirez-les & les mettez dans de l'eau froide ; mettez un peu de beurre dans une casserole, & tant soit peu de farine, & la faites roussir : étant roux, mettez-y des petits champignons & des truffes coupées par tranches, passez le tout ensemble sur un fourneau : étant passé, moüillez-le d'un peu de boüillon de Poisson, & un bouquet assaisonné de sel & de poivre, & le laissez mitonner à petit feu : étant mitonné, dégraissez-le bien, & y mettez les Laitances mitonner à petit feu : étant cuites, achevez-les de lier d'un peu de coulis d'Ecrevices, ou d'autres ; voyez qu'ils soient d'un bon goût, & les dressez proprement dans un plat, & les servez chaudement pour Entremets. Ce ragoût sert pour des Entrées en maigre.

*Ragoût de Foyes de Brochets en maigre.*

Prenez des Foyes de Brochets & en ôtez l'amer, & les faites blanchir dans de l'eau, & les retirer dans de l'eau froide ;

paſſez des champignons, des truffes & des mouſſerons de la même maniere, que le ragoût de Laitance marqué ci-deſſus : étant paſſé, mettez-y les Foyes ; voyez que le ragoût ſoit d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe, le dreſſez proprement dans un plat, & le ſervez chaudement pour Entremets.

### *Ragoût de Truffes en maigre.*

Pelez des truffes & les lavez bien, coupez-les par tranches & les mettez dans une caſſerole avec un peu de boüillon de Poiſſon, aſſaiſonné de ſel & de poivre & d'un bouquet, & les mettez mitonner à petit feu : étant cuites, liez-les avec du coulis d'Ecrevices ; voyez que le ragoût ſoit d'un bon goût, & le dreſſez proprement dans un plat, & le ſervez chaudement pour Entremets.

### *Ragoût de Morilles à la crême en maigre.*

Prenez des Morilles, ôtez-en le bout de la queuë, & les coupez par moitié, & les mettez dans de l'eau, & les lavez dans pluſieurs eaux, à cauſe du gravier ; mettez un morceau de beurre dans une

casserole, & les mettez sur un fourneau, & y mettez les Morilles; les assaisonnez de sel, de poivre & un bouquet, & un peu de persil haché, & les passez sur le fourneau; étant passez, moüillez-les d'un peu de boüillon de Poisson, & les mettez mitonner à petit feu; faites une liaison de deux à trois jaunes d'œufs avec de la crême, & en liez le ragoût de Morilles; étant lié, voyez qu'il soit d'un bon goût, & le dressez proprement dans un plat, & les servez chaudement pour Entremets.

*Ragoût de Mousserons à la crême en maigre.*

Le ragoût de Mousserons à la crême en maigre, se fait de la même maniere, que le ragoût des Morilles, marqué ci-dessus.

*Ragoût de Champignons en maigre.*

Epluchez des petits champignons, & les passez dans une casserole avec un peu de beurre, les assaisonnez de sel, de poivre, & un bouquet; étant passez, moüillez-les d'un peu de boüillon de Poisson, & les mettez mitonner à petit feu;

étant cuits, liez-les d'un coulis d'Ecrevices ; voyez que le ragoût ſoit d'un bon goût, & le dreſſez dans un plat, & le ſervez chaudement pour Entremets.

On fait un ragoût de champignons à la crême, de la même maniere que le ragoût des Morilles, marqué ci-deſſus.

### *Ragoût de Cardes en maigre.*

Epluchez des Cardes, & les mettez cuire dans une eau blanche : la maniere de faire l'eau blanche eſt marquée en pluſieurs endroits ci-devant : les Cardes étant cuites, tirez-les ; faites-y une ſauſſe de cette maniere : Prenez un morceau de bon beurre frais, que vous mettez dans une caſſerole avec une pincée de farine, du ſel, du poivre, & un peu de muſcade, & le moüillez de tant ſoit peu de vinaigre, & d'un peu d'eau ; & y mettez une demi-cuillerée à pot de coulis d'Ecrevices ; ou autre coulis maigre ; tirez les Cardes de la marmite ; étant égoutées, mettez-les dans la caſſerole, où eſt la ſauſſe, & les mettez ſur un fourneau, & les remuez de tems en temps, juſqu'à ce qu'elles ſoient liées ; étant liées, voyez qu'elles ſoient d'un bon goût, les dreſſer dans un plat que vous voulez les ſervir,

& les servez chaudement pour Entremets.

Les montans de Cardes & ceux de Laituës Romaines, les Choux-fleurs & le Celeri, se font cuire de même dans une eau blanche, & on y fait la même sausse avec le coulis d'Ecrevices, que les Cardes, marquées ci-dessus.

RAYE *en ragoût.*

Ayez une Raye qui soit fraiche, vuidez-la & la lavez-bien dans de l'eau, & la faites cuire dans une casserole avec eau, vinaigre, sel, poivre, clous, oignons & fines herbes; étant presque cuite, mettez-y boüillir le foye un moment, puis retirez-la du feu, & lui laissez prendre sel dans son boüillon; étant presque refroidi, vous la tirerez pour en ôter la peau & boucles; étant bien nettoyée, vous la dresserez dans un plat, & la servirez avec une sausse rousse, faite avec beurre roux, & persil passé dans le beurre, & un filet de vinaigre.

*Raye à la sausse à l'Anchois.*

La Raye étant cuite dans le courtboüillon, comme nous avons marqué

ci-dessus, laissez-la prendre sel, & ensuite la tirer, & en ôter la peau & les boucles, & la dresser proprement dans le plat que vous voulez la servir, & la tenez chaudement; faites une sausse de cette maniere : prenez de bon beurre frais & le mettez dans une casserole avec une pincée de farine, & l'assaisonnez de sel, de poivre & de muscade, la moüillez d'un peu de vinaigre & d'eau, & y mettez une ciboule entiere; prenez une couple d'Anchois, les lavez bien & en ôtez l'arrête, hachez-les, & les mettez dans la casserole où est la sausse, & la tournez sur le feu; étant liée, voyez qu'elle soit d'un bon goût, & la jettez sur la Raye, & la servez chaudement pour Entrée.

Lorsqu'on veut la servir d'une autre maniere, vous pouvez mettre des capres dans la sausse blanche; une autre fois vous mettez du coulis d'Ecrevice dans la sausse blanche, & la jettez dessus la Raye.

### *Raye frite à la sausse rousse.*

Vuidez la Raye & la coupez par moitié, & la faites blanchir dans de l'eau boüillante, & en ôtez la peau & les

boucles, la laissez refroidir; ensuite la farinez, & la faites frire dans du beurre rafiné; étant frite, tirez-la, & la mettez égouter, & ensuite la mettez dans une casserole; faites une sausse rousse de cette maniere; Hachez de la ciboule & du persil separé, prenez une casserole, & la mettez sur un fourneau avec un morceau de beurre frais que vous faites fondre; étant fondu, mettez y un peu de farine, & la faites roussir; étant roussie, mettez-y la ciboule, & le persil, & la moüillez de boüillon de Poisson, ou de jus d'oignons, & l'assaisonnez de sel & de poivre, & la laissez mitonner, à petit feu, & la vuidez dans la casserole où est la Raye, & la laissez mitonner, & y mettez quelques capres hachées, & la dressez proprement dans un plat, & allongez la sausse d'un peu de coulis d'Ecrevices ou autre: voyez que la sausse soit d'un bon goût, & la jettez sur la Raye, & la servez chaudement.

La Raye étant frite & mitonnée dans la sausse rousse, on la dresse proprement dans un plat, & on y jette dessus un ragoût d'Ecrevices, ou bien un ragoût de laitances, ou bien un ragoût de Moules. On trouvera la maniere de les faire, marquée ci-devant.

## RAMEQUINS.

Faites une pâte à la Royale de cette maniere : Prenez un demi-verre d'eau, que vous mettez dans une casserole, avec la grosseur d'une noix de beurre, & un peu de sel ; lorsque l'eau bout ; mettez-y de la farine, & la remuez toûjours avec une cuillere, jusqu'à ce qu'elle se détache de la casserole, ensuite la tirer de dessus le feu ; prenez un mortier, pilez un peu de persil dedans, & y mettez la grosseur d'un œuf de pâte à la Royale, que vous venez de faire ; nettoyez un petit fromage de Marole ou Angelo, ou autre fromage, pourvû qu'il soit gras, que vous mettez dans le mortier où est la pâte à la Royale & le persil ; pilez bien le tout ensemble, & y mettez quatre à cinq œufs frais, blancs & jaunes, & un peu de poivre ; quand le tout est bien pilé ensemble, foncez de petits moules à petits Pâtez d'un feüilletage bien mince ; étant foncez, dressez la pâte des Ramequins dans les moules qui sont foncez de pâte de feüilletage, comme des petits choux, & les faites cuire au four, ou sous un couvercle ; étant cuits, servez-les pour un plat d'Entremets ou pour Garniture.

## RIS-DE-VEAU.

Le Ris-de-Veau eſt un morceau fort délicat, qui ſe prend à la gorge de cet Animal, tenant d'un bout à la partie ſuperieure de la poitrine. Outre la part qu'ont les Ris-de-Veau dans tout ce qu'il y a de meilleurs ragoûts, comme on l'a aſſez pû voir; on en fait encore divers plats ou Hors-d'œuvres, pour Entrées & Entremets, dont voici l'un des plus conſiderables.

### *Ris-de-Veau farcis à la Dauphine.*

Prenez les plus gros Ris-de-Veau que vous pouvez trouver, & les faites blanchir; étant blanchis, tirez-les, & les mettez dans l'eau froide, enſuite les ſéparez; fendez-les par le côté avec un couteau, & rempliſſez les trous que vous aurez faits, de farce de Poulets, dont vous trouverez la maniere de la faire, marquée en plusieurs endroits. Prenez une caſſerole; & la garniſſez de bardes de lard & de tranches de Veau, & l'aſſaiſonnez de ſel, de poivre, fines herbes & fines épices; quelques ciboules entieres, un peu de perſil haché & un oignon

coupé par tranches : les Ris-de-Veau étant farcis, les arrangez dans la casserole, & les assaisonnez dessus, comme dessous, les couvrez de tranches de Veau & de bardes de lard, & mettez un couvercle de tourtiere sur la casserole, avec du feu dessous & dessus, y en mettant de temps en temps, jusqu'à ce qu'ils soient cuits : prenez une douzaine de belles crêtes, & les épluchez proprement, & les fendez entre deux avec la pointe du couteau, & les farcissez d'une farce, de même que les Ris-de-Veau ; passez les crêtes dans une casserole avec un peu de lard fondu, des petits champignons, & quelques truffes vertes & un bouquet, assaisonnez de sel & de poivre, & le moüillez de jus, & le laissez mitonner à petit feu ; étant cuites, degraissez-les bien, & les liez d'un coulis de Veau & de Jambon. Les Ris-de-Veau étant cuits, tirez-les, & les laissez égouter, & les dressez proprement dans un plat : voyez que le ragoût de crêtes ait bon goût ; garnissez les Ris-de-Veau d'un cordon de crêtes, & jettez le reste du ragoût dessus, & les servez chaudement pour Entrée.

### *Ris-de-Veau à la Dauphine farcis aux Ecrevices.*

Les Ris-de-Veau farcis étant cuits à la braiſe de la maniere qu'il eſt marqué ci-deſſus, tirez-les de leur braiſe, & les laiſſez égouter, & les dreſſez proprement dans le plat que vous voulez les ſervir; jettez deſſus un ragoût d'Ecrevices. On trouvera la maniere de le faire ci-devant.

On ſert auſſi les Ris-de-Veau farcis à la Dauphine aux Huitres. On trouvera la maniere de faire le ragoût d'Huitres ci-devant.

### *Ris-de-Veau en fricandeaux.*

Prenez des gros Ris-de-Veau, & les faites bien tremper dans pluſieurs eaux, & les faites blanchir; étant blanchis, tirez-les dans de l'eau froide; & les détachez, & les piquez de menu lard; étant bien piquez, mettez-les dans une caſſerole, le lard en deſſous, avec une cuillerée de boüillon demi-fait, & les couvrez d'un plat, & les mettez cuire ſur un fourneau; le boüillon étant preſque diminué, découvrez la caſſerole, l'achevez de faire uſer en remuant doucement

de temps en temps la casserole : & lorsque vous voyez que les Ris-de-Veau ont pris une belle couleur, tirez-les, & les dressez proprement dans un plat : ôtez la graisse qu'il peut y avoir dans la casserole, & moüillez ce qui est attaché d'un peu de boüillon, & de jus de Veau pour le détacher : jettez un peu de poivre concassé sur les Ris-de-Veau ; voyez que le jus soit d'un bon goût, & le passez dans un tamis, & le jettez chaudement sur les Ris-de-Veau, & les servez pour Entrées, ou Hors-d'œuvres.

Lorsque vous mettez cuire les Ris-de-Veau, il faut y mêler trois ou quatre fricandeaux de Veau pour les nourrir.

*Ris-de-Veau piquez à la broche.*

Les Ris-de-Veau étant piquez de menu lard, passez-les dans une brochette, & les attachez à la broche, & les mettez cuire; étant cuits & d'une belle couleur, tirez-les & les dressez proprement dans le plat que vous voulez les servir, & y mettez dessous une essence de Jambon, ou bien du jus, & les servez chaudement pour Entremets.

*Ris-de-Veau aux fines herbes.*

Garnissez le fond d'une tourtiere de bardes de lard & de petites tranches de Veau, & assaisonnez de sel, de poivre, fines herbes & tant soit peu de fines épices, quelques tranches d'oignons, du persil haché & quelques ciboules entieres; les Ris-de-Veau étant blanchis, détachez-les, & les arrangez dans la tourtiere, les assaisonnez dessus comme dessous, & les couvrez de tranches de Veau & de bardes de lard; mettez le couvercle sur la tourtiere, & les mettez cuire feu dessous & dessus; étant cuits, découvrez la tourtiere, & vuidez le feu de dessus le couvercle, y en remettez d'autre; ôtez les tranches de Veau & les bardes de lard de dessus les Ris de Veau, & les arrosez de la même graisse de la tourtiere où ils sont, & les panez d'une mie de pain bien fine, & recouvrez la tourtiere de son couvercle, afin qu'ils prennent couleur : prenez une truffe verte, & la pelez & la hachez bien menuë, & la mettez dans une casserole avec du coulis clair de Veau & de Jambon, & un peu d'essence de Jambon, & la mettez mitonner à petit feu; voyez que le coulis

coulis soit d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe : vuidez-le dans le plat que vous voulez servir les Ris-de-Veau ; les Ris-de-Veau ayant pris une belle couleur, tirez-les sur un plat, & les laissez égouter : ensuite arrangez-les dans le plat où est le coulis, & les servez pour Entremets.

*Ris-de-Veau farcis à la cendre.*

Les Ris-de-Veau étant blanchis, fendez-les par le côté, & les farcissez de la même maniere que ceux qui sont marquez ci-devant. Prenez autant de feüilles de papier, que vous avez de Ris-de-Veau ; mettez une tranche de lard sur chaque feüille de papier, en un coin, & une petite tranche de Jambon, assaisonné de sel, poivre, fines herbes, & tant soit peu de fines épices, persil haché, & une ciboule entiere sur chacun ; mettez sur chaque feüille de papier son Ris-de-Veau farci, & les assaisonnez dessus comme dessous, & les envelopez dessus d'une tranche de Veau bien mince & d'une barde de lard, & le plier bien de leurs feüilles de papier, & les ficeler, & les moüiller tant soit peu ; mettez de la cendre chaude au coin du foyer,

& arrangez vos Ris-de-Veau dessus, & les couvrez de cendres chaudes, & avoir soin d'y en remettre de temps en temps, & les laisser cuire pendant deux heures; étant cuits, les tirer, & les ôter du papier, & les dresser proprement dans le plat que vous voulez les servir, & y jetter un ragoût de Jambon dessus, & le servez chaudement pour entremets. Vous trouverez la maniere de faire le ragoût de Jambon à l'Article des Ragoûts, marqué ci-devant.

Lorsqu'on ne veut point les servir avec un ragoût de Jambon, on les sert seulement avec une essence de Jambon dessous.

## *Ris-de-Veau frits.*

Les Ris-de-Veau étant blanchis, coupez-les en trois ou quatre morceaux, & les mettez dans un plat ou casserole, avec un oignon coupé par tranches, quelques ciboules entieres, & une feüille de laurier, du sel, du poivre, & deux ou trois clous, & une couple de jus de citron, & les laissez mariner une couple d'heures; faites une pâte de cette maniere; Prenez une casserole, & y mettez une poignée de farine & un peu de sel, & la délayez

avec de l'eau, & y mettez un œuf, blanc & jaune ; battez bien le tout ensemble : faites fondre la grosseur d'une noix de beurre, que vous y mettez ; prenez garde qu'elle ne soit ni trop épaisse, ni trop claire ; tirez les Ris-de Veau de leur marinade, & les essuyez entre deux linges, & les mettez dans la pâte ; mettez du sain-doux dans une poële : étant chaud, mettez vos Ris-de-Veau un à un dans la friture, en égoutant le plus que vous pourrez la pâte : étant frits & d'une belle couleur, & qu'ils soient secs ; tirez-les, & les mettez égouter ; faites frire ensuite du persil, pliez une serviette sur le plat que vous voulez les servir, & les dressez proprement dessus, & mettez au milieu du persil frit, & les servez chaudement pour Entremets.

## RISSOLES.

Prenez un blanc de Chapon, ou bien un morceau de Veau blanchi sur le gril ; mettez le blanc de Chapon sur une table, avec un peu de persil & de ciboule, un champignon, un peu de Jambon cuit, la grosseur d'une noix de mie de pain trempée dans de la crême, une couple de jaunes d'œufs cruds ; hachez bien

le tout ensemble, & le pilez dans le mortier; étant bien pilé, tirez-le, faites une abaisse d'une pâte de feüilletage, qui soit bien mince : & la coupez en plusieurs morceaux; & mettez à un coin de ces petites abaisses la grosseur d'une moitié de noix de farce, & moüillez-les tout autour; & les couvrez du reste de la pâte; étant couvertes, il faut parer tout autour la Rissole avec un couteau ou videl; étant toutes faites, mettez du sain-doux dans une poële, & le mettez sur le feu; étant chaud; mettez-y les Rissoles, & remettez la poële sur le feu; & ayant pris une belle couleur, tirez-les & les mettez égouter, & vous pouvez les servir pour Hors-d'œuvre, ou pour Garniture.

Les rissoles en maigre se font de même; la difference qu'il y a, c'est qu'au lieu de farce grasse, vous y en mettez une maigre. Pour ce qui est des Rissoles de Mousserons, vous mettez dans la farce quantité de mousserons, & les faites de même.

*Rissoles d'Epinars.*

Les Epinars étant bien épluchez, lavez-les bien à plusieurs eaux, & les

mettez dans une casserole avec un verre d'eau, & les faites boüillir ; étant cuits, tirez-les, & les mettez égouter ; étant froids, pressez-les bien, & ensuite les mettez dans un mortier ; étant pilez, mettez-y un morceau de beurre frais la quantité qu'il en faut, avec de l'écorce de citron verd, & une couple de biscuits d'Amandes ameres, & un peu de sucre, & un peu d'eau de fleur d'Orange ; le tout bien pilé ensemble, & ensuite en formez vos Rissoles comme celles marquées ci-dessus. Il faut les faire frire dans de la friture maigre, étant frites d'une belle couleur, les tirer de la friture, & les mettre égouter, & les dresser proprement sur le plat que vous voulez les servir, les sucrer & les glacer avec la pêle rouge, & les servez chaudement pour Entremets.

## RÔTI.

Quoiqu'il semble qu'il n'y ait rien que de facile dans ce qui regarde le Rôti, nous avons crû qu'il ne falloit pas laisser d'en dire quelque chose, non pas pour marquer le degré de cuisson necessaire, ou le temps qu'il faut à chaque piece pour être rôtie bien à propos, par-

ce qu'on en juge à l'œil, & suivant la grosseur & la solidité des Viandes; mais bien pour expliquer la maniere de les apprêter avant que de les mettre à la broche. Par exemple.

Plumez proprement des Cailles & Cailleteaux, & les vuidez, & les enveloppez d'une barde de lard, & les embrochez dans une brochette; les attacher à la broche, & les faire cuire à propos; étant presque cuites, les paner d'une mie de pain bien fine sur la barde de lard, & les servez chaudement.

Les Faisans & Faisandeaux étant plumez & vuidez, vous les ficelez & les faites refaire, & les épluchez proprement, & les piquez de menu lard; étant bien piquez, vous les mettez à la broche, & les pliez d'une feüille de papier, & les mettez cuire à petit feu; étant presque cuits, ôtez le papier, & leur faites prendre une belle couleur dorée, & les tirer de la broche, & les servez chaudement.

Les Perdrix, Perdreaux & Gelinotes s'accommodent de la même maniere.

Les Becasses & Becassines étant plumées, vous les troussez; leur bec sert de brochette, & on ne les vuide point; & les faites refaire, & les piquez de menu

lard; étant piquez, mettez-les à la broche cuire à propos: on peut y mettre une Rôtie dessous; étant cuits à propos tirez-les, & les servez chaudement.

Les Pluviers & Grives s'apprêtent de même.

Les Dindonneaux, Dindons & Dindes; vous les tuez, les plumez & les laissez mortifier; étant mortifiez, vous les vuidez & les troussez proprement, & les faites blanchir sur de la braise; étant blanchis & bien épluchez, vous les ficelez & les piquez proprement de menu lard; étant bien piquez, mettez-les à la broche, & les pliez de papier, & les faites cuire à propos; étant presque cuits, tirez la feüille de papier, & leur faites prendre une belle couleur dorée, & les tirer de la broche, & les servez chaudement.

Les Poules de Coq & les Campines se servent de même.

Les Chapons & les Poulardes étant plumez & bien mortifiez, vous les vuidez & les faites blanchir sur de la braise; étant blanchis & bien épluchez, vous les ficelez & les bardez, & les embrochez & les mettez cuire; étant presque cuits, débardez-les, & les panez d'une mie de pain bien fine, & leur faites pren-

dre une belle couleur, les tirer & les servir chaudement.

Les Poulets gras & les Poulets de grains étant plumez & mortifiez, vuidez-les & les faites refaire sur de la braise; étant refaits & bien épluchez, ficelez-les & les piquez de menu lard; étant bien piquez, embrochez-les & les pliez de feüilles de papier, & les mettez cuire; étant presque cuits, ôtez le papier, &. leur faites prendre une belle couleur dorée; les ôtez de la broche, les déficeler, & les servez chaudement.

L'on barde les Poulets gras, de même que les Chapons & Poulardes.

Les Ramiers & Ramereaux étant plumez, vuidez-les, & troussez-les; les faites refaire sur de la braise, étant refaits & bien épluchez, vous les piquez de menu lard, & les mettez à la broche pliez de papier, & les mettez cuire; étant cuits, ôtez le papier, & leur faites prendre couleur, les tirez & les déficelez, & les servez chaudement.

Les Tourterelles s'accommodent & se servent de même.

Les Canards, Sarcelles & autres Oiseaux de riviere se doivent vuider, trousser & être mis à la broche, sans piquer;

étant

étant presque cuits, on les flambe.

Les Oyes sauvages grasses étant bien plumées, épluchées & vuidées, troussez-les & les faites refaire; ensuite mettez-les à la broche, & les faites cuire à propos, & les paner d'une mie de pain bien fine; ayant pris une belle couleur, tirez-les, & les servez chaudement.

Vuidez & bardez les Oysons, & faites une farce avec les foyes, lard, fines herbes, ciboules & persil, assaisonné de sel, poivre, muscade, & une mie de pain trempée dans de la crême, le tout bien haché, & le mettez dans le corps de l'Oyson, & le faites cuire à la broche; étant cuit, panez-le d'une mie de pain, le tirer & le servir chaudement.

Les Aloüettes étant plumées on les flambe, on les trousse & on les barde, en les passant dans une petite brochette, & on les attache à la broche, & on les met cuire; étant cuites, panez-les, & les tirez, & les servez chaudement.

Les Mauviettes étant plumées & refaites, piquez-les de menu lard, & les mettez dans une brochette, & les attachez à la broche, & les faites cuire; étant cuites, tirez-les, & les servez chaudement. Elles ne se vuident point, non plus que les Aloüettes.

Les Ortolans étant bien plumez & trouſſez, bardez-les & les mettez en une brochette; attachez-les en une broche, & les mettez cuire; étant cuits, panez-les, les tirer & les ſervir chaudement.

Les Becfigues étant plumées, on leur coupe la tête & les pieds; on les barde, & on les met en une brochette, & on les attache à la broche, & on les met cuire; étant cuites, on les pane, on les tire, & on les ſert chaudement.

Lievres & Levreaux; dépoüillez-les, & les éventrez; frottez-les de leur ſang, & les faites refaire ſur la braiſe; étant refaits, piquez-les de menu lard, & les mettez à la broche; étant cuits, tirez-les, & les ſervez chaudement.

Lapins & Lapreaux; dépoüillez-les, & les vuidez, & laiſſez-y le foye; faites-les refaire; étant refaits, piquez les de menu lard, les mettez à la broche; étant cuits, tirez-les, & les ſervez chaudement.

On fait blanchir l'Agneau & le Chevreau dans l'eau ou ſur la braiſe; on les pique de menu lard, on les met à la broche; étant cuits, on les tire, & on les ſert chaudement.

Le Cochon de lait doit être bien échau-

dé à l'eau chaude ; on ôte le dedans, on y met ſel, poivre, ciboule, un oignon piqué de clous, un morceau de beurre : on le met à la broche ; & quand il eſt un peu échauffé, on l'arroſe par tout d'huile d'olive avec une plume, cela lui fait prendre une peau croquante ; étant cuit, tirez-le, & le ſervez chaudement.

Marcaſſin ; ôtez-lui la peau du corps, & lui laiſſez celle de la tête ; trouſſez-le proprement, & le faites refaire ; étant refait, on le pique de menu lard ; étant piqué, mettez-le à la broche, le pliez de papier, & le mettez au feu ; étant cuit, tirez le papier, & lui faites prendre couleur, enſuite tirez-le, & le ſervez chaument.

Les Longes de Sanglier, Longe de Cerf, Longe de Chevreüil s'apprêtent de même, & on les pique de menu lard. Les Dains & les Fans s'accommodent de même que le Marcaſſin ; on les pique de menu lard ; étant cuits, on les ſert de même.

### RÔTIES *de Roignons de Veau en gras.*

La Longe de Veau étant cuite, tirez-en le Roignon, & le mettez ſur une

table avec ſa graiſſe, un peu de perſil, de l'écorce de citron verd, du ſucre à proportion de ce qu'il en faut; hachez bien le tout enſemble, & le pilez dans le mortier; coupez de petites tranches de pain de la grandeur de deux doigts, & les parez tout autour proprement; mettez un peu de farce ſur chaque Rôtie, beurrez le fond d'une tourtiere, & y arrangez les Rôties; étant toute garnie, mettez-les au four, & qu'elles prennent une belle couleur, ou ſous un couvercle; étant cuites, les ſucrez & les glacez avec la péle rouge, & les dreſſez proprement dans le plat que vous voulez les ſervir, & les ſervez pour Entremets ou Garniture.

Lorſque l'on n'a point de Roignons de Veau pour faire des Rôties, il n'y a qu'à ſe ſervir d'un peu de farce de Chapon, & y mettre un peu de ſucre & d'écorce de citron verd; les dreſſer de même, les faire cuire & les glacer, & les dreſſer de la même maniere que celles qui ſont marquées ci-deſſus.

*Rôties en maigre.*

Prenez la chair d'une Carpe, & la mettez ſur une table, avec un peu de

persil, assaisonné d'un peu de sel, d'écorce de citron verd, quelques biscuits d'amandes ameres & de beurre frais; hachez bien le tout ensemble, & le mettez dans un mortier avec un peu de sucre, trois à quatre jaunes d'œufs, un peu de mie de pain trempée dans la crême; le tout étant bien pilé ensemble, coupez des petites tranches de pain de la grandeur que vous voulez faire les Rôties, & dressez de la farce sur chacune de ces Rôties; ayez une tourtiere & la beurrez, & y arrangez les Rôties; étant toutes dressées, mettez-les au four, ou sous un couvercle; étant cuites, & qu'elles ayent une belle couleur, sucrez-les & les glacez avec la péle rouge; dressez-les dans le plat que vous voulez les servir, servez-les chaudement pour Entremets ou Garniture.

## ROUGETS.

Sont des petits Poissons de mer, qui s'accommodent de differentes manieres.

### *Rougets en casserole.*

Vuidez les Rougets, & en coupez les têtes; frottez un plat d'argent ou tourtiere de beurre, assaisonné de sel,

de poivre, d'un peu de fines herbes, & tant ſoit peu de fines épices, du perſil haché, quelques ciboules entieres ; arrangez les Rougets dans le plat ou tourtiere, & les aſſaiſonnez deſſus comme deſſous, & les arroſez de beurre fondu ; panez-les d'une mie de pain bien fine, & les mettez cuire au four, ou ſous un couvercle ; faites une ſauſſe hachée de cette maniere : Hachez un peu de ciboule, de perſil, quelques champignons & truffes, prenez une caſſerole avec un petit morceau de beurre, & la mettez ſur un fourneau ; le beurre étant fondu, mettez-y la ciboule, le perſil, les champignons & les truffes, aſſaiſonné de ſel & de poivre, & la moüillez d'un peu de boüillon de poiſſon, & la laiſſez mitonner à petit feu ; étant cuite, liez-la d'un coulis d'Ecrevices : voyez qu'elle ſoit d'un bon goût, & la mettez dans le plat que vous voulez ſervir les Rougets ; tirez les Rougets du four, & voyez qu'ils ayent une belle couleur, & les arrangez autour du plat où eſt la ſauſſe hachée, & les ſervez chaudement pour Entrée.

*Rougets grillez à la ſauſſe à l'Anchois.*

Les Rougets étant vuidez, coupez-

en les têtes, & les trempez dans du beurre fondu & du ſel, & les faites griller à petit feu; étant grillez, dreſſez-les dans le plat que vous voulez les ſervir; faites une ſauſſe blanche de cette maniere: Prenez une caſſerole avec du beurre frais, & y mettez une pincée de farine, avec une ciboule entiere, aſſaiſonnée de ſel, de poivre, & de muſcade, & la moüillez d'un peu d'eau & d'un peu de vinaigre, & la tournez ſur le fourneau, y mettant une couple d'Anchois; & étant liée, voyez qu'elle ſoit d'un bon goût, & la jettez ſur les Rougets, & les ſervez chaudement.

### *Rougets grillez au coulis d'Ecrevices.*

Les Rougets étant grillez de la maniere qu'il eſt marqué ci-deſſus, faites une ſauſſe de cette maniere: Prenez une caſſerole, & y mettez un peu de beurre frais, & une pincée de farine, aſſaiſonnée de ſel, de poivre, de muſcade & d'une ciboule entiere, & la moüillez d'un peu d'eau & d'un peu de vinaigre, & y mettez une demi-cuillerée de coulis d'Ecrevices, & quelques capres; tournez la ſauſſe ſur un fourneau: étant liée, voyez qu'elle ſoit d'un bon goût, & la

jettez ſur les Rougets, & les ſervez chaudement pour Entrée.

### *Rougets en filets.*

Vuidez des Rougets, & les faites griller; étant grillez, coupez-en la tête, & en levez les filets, & les arrangez dans le plat que vous voulez les ſervir pour Entrée, & y jettez un petit ragoût d'Ecrevices ou d'Huitres, ou bien une ſauſſe blanche. Vous trouverez la maniere de faire les ragoûts ci-devant.

### *Rougets en marinade.*

Vuidez les Rougets, & en coupez la tête, & en levez les filets, & les mettez dans un plat ou caſſerole, avec quelques tranches d'oignons, des ciboules entieres, quelques feuilles de Laurier, & aſſaiſonné de ſel, de poivre, & y mettez une couple de jus de Citron, ou bien un peu de vinaigre; les laiſſez mariner pendant une ou deux heures; étant marinez, tirez-les de la marinade, & les mettez eſſuyer entre deux linges, & les farinez, & les faites frire dans de la friture de beurre rafiné; étant frits & d'une belle couleur, tirez-les,

& les mettez égouter; pliez une serviette sur le plat que vous voulez les servir, & les dressez proprement dessus, & les servez chaudement pour Entremets.

FILETS *de Rougets aux fines herbes.*

Vuidez les Rougets, & en coupez la tête, & en levez les filets; mettez-les dans une casserole avec un peu de fines herbes; hachez du persil & de la ciboule, & assaisonnez de sel, de poivre, & y mettez du beurre fondu, & les laissez prendre goût dans leur assaisonnement pendant une heure; ensuite les mettre sur des cendres chaudes, afin que le beurre se fonde, & les panez d'une mie de pain bien fine, & les faire griller; faites une ramolade avec de bonne huile, un peu de capres & de persil haché, & tant soit peu de ciboule, & un Anchois, du poivre, du sel, & un peu de moutarde, & un jus de citron; le tout mêlé ensemble, & la mettez dans une saussiere, que vous mettez dans le milieu du plat que vous voulez servir les Filets; les Filets étant grillez & de belle couleur, garnissez le tour du plat où est la saussiere, & les servez pour Entremets.

## S.

### SAUSSE-ROBERT.

PRenez des oignons, & les coupez en dez; paſſez-les dans une caſſerole avec un peu de lard fondu en les remuant toujours; étant demi-roux, égoutez bien la graiſſe, & moüillez-les de jus, & les laiſſez mitonner à petit feu, les aſſaiſonnez de poivre & de ſel; étant cuits, liez-les d'un coulis de Veau & de Jambon; voyez que la ſauſſe ſoit d'un bon goût, & y mettez un peu de moutarde, & lui donnez de la pointe & vous en ſervez au beſoin.

### *Sauſſe au Jambon.*

Coupez trois ou quatre tranches de Jambon, battez-les, & les mettez dans une caſſerole, & les mettez ſuer ſur un fourneau; étant attachez poudrez-les d'une pincée de farine en les remuant toujours, & les moüillez de jus, & l'aſſaiſonnez de poivre, & d'un bouquet, & la laiſſez mitonner à petit feu; ſi elle n'eſt pas aſſez liée, mettez-y un peu de coulis de Veau & de Jambon; voyez

que la sausse soit d'un bon goût, & qu'elle ait de la pointe, & la passez au travers d'un tamis, & vous en servez pour toutes sortes de Rots de viande blanche.

### *Sausse verte.*

Prenez du bled verd, & le pilez dans un mortier avec une croûte de pain; tirez le bled qui est pilé, & le mettez dans une étamine, & l'assaisonnez de poivre & de sel, & le moüillez d'un peu de jus de Veau, & de vinaigre; étant moüillée & bien passée, servez-la froide quand vous servirez de l'Agneau.

### *Sausse pour des Canards.*

Prenez du jus de Veau, l'assaisonnez de poivre & de sel, & y mettez deux jus d'Orange, & vous en servez pour les Canards & Sarcelles.

### *Sausses de Becasses.*

Les Becasses étant cuites, tirez-les de la broche, & en ôtez le ventre & les foyes, que vous mettez dans une casserole; écrasez-les assaisonnez de poivre

& de ſel, & le moüillez d'un peu de vin rouge; coupez vos Becaſſes dans la ſauſſe; & ſi elle n'eſt pas aſſez liée, mettez-y deux ou trois cuillerées d'argent de coulis de Veau & de Jambon, & la faites chauffer; étant chaude, voyez qu'elle ſoit d'un bon goût, & y preſſez deux jus d'Orange, & la ſervez chaudement.

*Sauſſe au jus de Mouton à l'échalotte.*

Pelez des échalottes, & les hachez bien menu, les mettez dans un plat avec du poivre & du ſel, du jus du Mouton, ou bien de Veau : vous vous en ſervez pour des Eclanches de Mouton, ou des Volailles.

*Sauſſe aux Anchois.*

Lavez bien deux ou trois Anchois; étant lavez, ôtez-en les arêtes, & hachez les Anchois; mettez-les dans une caſſerole avec du coulis clair de Veau, & de Jambon, & aſſaiſonné de poivre & de ſel, & les faites chauffer, & lui donnez de la pointe. Vous vous en ſervez lorſque vous ſervez des ſauſſes pour le Rôt.

### *Sausse aux capres.*

Prenez de l'essence de Jambon, mettez-la dans une casserole avec des capres, ausquelles vous donnez trois ou quatre coups de couteau, & assaisonné de poivre & de sel; voyez qu'elle soit d'un bon goût, & la servez chaudement.

### *Sausse aux truffes.*

Prenez des truffes & les pelez, lavez-les dans de l'eau, & les hachez; étant hachées, mettez-les dans une casserole avec du coulis clair de Veau & de Jambon, & l'assaisonnez de sel & de poivre, & les laissez mitonner à petit feu: voyez que la sausse soit d'un bon goût, & la servez chaudement.

La Sausse aux champignons & aux mousserons se fait de la même maniere que la Sausse aux truffes, marquée ci-dessus.

### *Sausse aux oignons.*

Prenez du jus de Veau, & le mettez dans une casserole avec une couple d'oignons coupez par tranches, assaisonné

de poivre & de ſel, & la laiſſez mitonner à petit feu; étant mitonnée, paſſez-la dans un tamis, & la mettez dans une ſauſſiere, & la ſervez chaudement.

### *Sauſſe à la ciboule au roux.*

Prenez de la ciboule, épluchez-la, & la hachez: paſſez-la dans une caſſerole avec tant ſoit peu de lard fondu, aſſaiſonné de poivre & de ſel, & la moüillez de jus, & la laiſſez cuire un moment, & la liez d'un coulis de Veau & de Jambon; voyez que la ſauſſe ſoit d'un bon goût, & qu'elle ait de la pointe, & la ſervir chaudement.

### *Sauſſe au verjus.*

Ecraſer du verjus dans la ſaiſon, & le mettre dans une ſauſſiere avec du poivre & du ſel, & la ſervez froide.

### *Sauſſe au verjus au roux.*

Le verjus étant pilé, prenez du coulis clair de Veau & de Jambon dans une caſſerole; étant chaud, mettez-y le verjus; voyez que la ſauſſe ſoit d'un bon goût, & la ſervez chaudement.

### *Sausse aux mousserons nouveaux.*

Epluchez les mousserons, & les hachez avec un peu de ciboule & de persil; prenez une casserole, avec tant soit peu de lard fondu, & la mettez sur un fourneau allumé; étant passée quatre ou cinq tours, moüillez-la de jus, & la laissez mitonner à petit feu, dégraissez-la bien, & la liez d'un coulis de Veau & de Jambon; voyez que la sausse soit d'un bon goût, & la servez chaudement.

### *Sausse au pauvre homme.*

Prenez de la ciboule, épluchez-la bien, & hachez-la bien proprement; étant hachée, mettez-la dans une saussiere avec du poivre, du sel & de l'eau, & la servez froide.

### *Sausse au pauvre homme à l'huile.*

Hachez un peu de ciboule & de persil, & la mettez dans une saussiere, avec de l'huile, du poivre & du sel; on peut y mettre un peu de vinaigre, & la servez froide.

### *Sausse appellée Poivrade.*

Mettez du vinaigre dans une casserole, avec un peu de jus de Veau, une ciboule entiere, un oignon coupé par tranches, & une tranche de citron, & assaisonnée de poivre & de sel; lorsqu'elle a boüilli, goûtez-la, qu'elle soit d'un bon goût; passez-la au travers d'un tamis, & la vuidez dans une saussiere, & la servez chaudement.

### *Sausse douce.*

Prenez une casserole, & y mettez du vinaigre, une feüille de laurier, un morceau de canelle en bâton, & du sucre ce qu'il en faut, & le faites boüillir; ayant boüilli & diminué à propos, dressez-la dans une saussiere, & la passez au travers d'un tamis, & la servez chaudement. Au lieu de vinaigre, on peut se servir de vin.

### *Sausse au fenoüil & groseilles vertes.*

Prenez du petit fenoüil & des groseilles bien épluchées, mettez dans une casrole un peu de beurre, & le faites fondre

dre ſur un fourneau ; étant fondu, mettez-y une pincée de farine, & la faites rouſſir ; étant rouſſe, mettez-y un peu de ciboule hachée, & la moüillez de boüillon de Poiſſon, & l'aſſaiſonnez de poivre & de ſel ; lorſque cela boût, jettez-y une petite pincée de fenoüil, & les groſeilles, & la laiſſez mitonner, & l'achevez de lier d'un coulis ; voyez que la ſauſſe ſoit d'un bon goût, & la ſervez chaudement.

## SALPICON.

Le Salpicon eſt un ragoût que l'on fait à des grandes pieces de Bœuf, Veau & Mouton qu'on veut ſervir étant rôties, pour principales Entrées : pour cela, pelez des concombres, coupez-les par la moitié, & en ôtez la graine ; coupez-les enſuite en dez, & les mettez à part mariner dans un plat, avec un oignon coupé par petites tranches, du poivre, du ſel, & du vinaigre ; coupez du Jambon en dez, champignons, truffes, filets de Poulardes, foyes gras, ris-de-veau, & des mouſſerons ; preſſez les concombres, paſſez les dans une caſſerole, avec un peu de lard fondu ſur un fourneau ; étant paſſez, moüillez-les de

jus, & les laiſſez mitonner à petit feu, & les dégraiſſez bien ; mettez une autre caſſerole avec un peu de lard fondu ſur un fourneau, avec le Jambon coupé en dez, un peu de ciboule & de perſil ; hachez les truffes, champignons, mouſſerons, ris-de-veau ; ayant paſſé le tout enſemble, moüillez-les de jus, & les aſſaiſonnez de poivre, de ſel & d'un bouquet, & les laiſſez mitonner, & les dégraiſſez bien ; étant preſque cuits, mettez-y les foyes gras, & les filets de Poulardes coupez en dez, & les liez d'un coulis de Veau & de Jambon, & d'eſſence de Jambon ; les concombres étant cuits, liez-les de même coulis que le Salpicon, & mettez le tout enſemble ; c'eſt-à-dire, mettez le ragoût de concombres dans celui de Salpicon, & voyez qu'il ſoit d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe. On fait un trou à l'aloyau, ou quartier de Veau ou de Mouton ſur la cuiſſe. On leve toute cette viande, qui ſervira à autre choſe ; l'on met à la place le ragoût de Salpicon, que l'on vient de marquer.

On peut auſſi ſervir le Salpicon ſéparément.

## SAUCISSES.

Prenez de la chair de Porc des meilleurs endroits, comme des filets, & y mettez autant de pane que de Porc : on peut y mêler un peu de Veau; hachez bien le tout ensemble, avec tant soit peu d'échalotte; assaisonnez-le de sel, de poivre, fines épices, tant soit peu de fines herbes, & y mettez la grosseur d'un œuf de mie de pain bien fine, & le hachez bien; prenez des petits boyaux de Cochon, & les nettoyez proprement; étant bien nettoyez, prenez un cornet de fer blanc, & remplissez les boyaux de cette chair, en la faisant entrer avec le gros doigt; piquez de temps en temps le boyau avec une épingle, pour faire sortir le vent, & afin que le boyau se remplisse mieux; le boyau étant plein, avec la main rendez-le bien uni, & les marquez de la grandeur que vous voulez, & les mettez griller à petit feu; étant cuites, servez-les pour Hors-d'œuvre, ou pour garniture.

Vous pouvez aussi envelopper le même appareil avec des Crêpines, & les faire cuire à petit feu dans une Tourtiere.

Les Saucisses de Veau se font de la

même maniere que celles ci-dessus ; il n'y a qu'à, au lieu de chair de Porc, se servir de roüelle de Veau, & de la pane, & les assaisonner, & les faire cuire de même.

## SAUCISSON ROYAL.

Il faut prendre de la chair de Perdrix cruë, de la chair de Poularde ou Chapon cruë aussi, un peu de Jambon crud, un peu de cuisse de Veau & de lard crud, du persil & de la ciboule ; le tout bien haché, avec des champignons & des truffes, & assaisonné d'épiceries fines, d'une pointe d'ail, sel & poivre, deux œufs entiers, & trois ou quatre jaunes, & un filet de crême de lait : Roulez cette farce en gros morceaux, selon la quantité que vous en aurez ; & pour les faire cuire sans que la farce se défasse, coupez des tranches bien minces de roüelle de Veau, & les applatissez sur la table ; enfermez avec cela votre farce, qu'elle soit de la grosseur du bras, pour le moins, & d'une longueur raisonnable. Les ayant ainsi accommodées, il faut avoir une casserole ovale, avec beaucoup de bardes de lard au fond, & ranger les Saucissons dans la casserole, qu'ils soient bien

enfermez; couvrez-les de tranches de Bœuf & bardes de lard, & les faites cuire à la braiſe, prenant garde que le feu ne ſoit pas trop ardent : il faut qu'ils cuiſent environ huit à dix heures; étant cuits, tirez-les en arriere hors du feu; laiſſez-les refroidir dans la même caſſerole; & quand on ſera prêt de ſervir, ôtez la graiſſe avec la main proprement : tirez vos Sauciſſons, prenez garde de les rompre; ôtez toute la viande qui eſt autour, & qu'il n'y reſte point de graiſſe : enſuite, avec votre couteau ou tranche-lard qui coupe bien, coupez-les par tranches, & les rangez proprement dans ſon plat ou aſſiette, & ſervez froid. S'il ſe preſente occaſion de faire de la Galantine en même temps que du Sauciſſon Royal, on le peut faire cuire dans la même caſſerole.

### SAUMON.

Eſt un Poiſſon de mer & d'eau douce, que chacun connoît. On le ſert entier ou coupé par moitié, & vous prenez le côté de la Hure pour le mettre au court-boüillon, & on le ſert pour un plat de Rôt. Quoique l'on ait expliqué ci-devant le court-boüillon, cela n'empêchera pas que

l'on ne l'explique encore ici. Vuidez le Saumon, & le nettoyez proprement, & le cizelez au milieu, afin qu'il prenne plus de goût ; mettez-le ſur une ſerviette, & l'aſſaiſonnez de ſel, de poivre, de clou, muſcade, oignons, ciboules, perſil, tranches de citron verd, feüilles de laurier, baſilic ; maniez la valeur d'une livre de beurre dans un peu de farine, & enſuite le mettez dans le Saumon, & le pliez de la ſerviette, & le ficelez, & le mettez dans une poiſſonniere de ſa grandeur, avec du vin, de l'eau & du vinaigre, la quantité qu'il faut pour le faire cuire, & le mettez cuire à grand feu ; étant cuit, retirez-le, & le mettez mitonner ſur de la braiſe ; goûtez le court-boüillon, qu'il ſoit d'un bon goût, & voyez s'il y a aſſez de ſel ; s'il n'y en avoit point aſſez, vous y en remettrez ; & lorſque vous êtes prêts à ſervir, tirez le Saumon du court-boüillon, & le dépliez ; enſuite pliez une ſerviette ſur le plat que vous voulez le ſervir, dreſſez-le deſſus, & le garniſſez de perſil verd, & le ſervez pour un plat de Rôt.

### HURE, *ou tronçons ou queuës de Saumon à la braiſe en gras.*

Vuidez la Hure de Saumon, & la pi-

quez de gros lard, bien aſſaiſonné, & de lardons de Jambon, & la ficelez; prenez deux à trois livres de rouëlles de Veau, que vous coupez par tranches, & en garniſſez le fond d'une caſſerole, avec des bardes de lard, & le couvrez, & le mettez ſuer; étant attaché, poudrez-le d'une poignée de farine, & le remuez ſept ou huit tours ſur le fourneau, & le moüillez de boüillon & de quelques cuillerées de jus; mettez le Saumon dans une caſſerole ovale, & y vuidez la braiſe moüillée, & les tranches de Veau deſſus; mettez-y une bouteille de vin de Champagne, ou vin blanc dedans; voyez qu'il ſoit aſſez moüillé, & aſſaiſonné de poivre, de ſel, fines épices & fines herbes, oignons, ciboules, perſil & tranches de citron verd; & y mettez un morceau de beurre, & quelques bardes de lard deſſus, & la mettez cuire à petit feu; étant cuite, laiſſez-la pendant une couple d'heures dans ſa braiſe, pour qu'elle prenne du goût, lorſque vous êtes prêts à ſervir, tirez-la de la braiſe, & la laiſſez égouter, & la déficelez, & la dreſſez dans le plat que vous voulez la ſervir, & jettez deſſus un ragoût d'Ecrevices en gras, ou bien un ragoût de ris de-veau & de crêtes, & de toutes ſortes de gar-

nitures, & la servez chaudement. Vous trouverez la maniere de faire le ragoût à la lettre R.

Les tronçons de Saumon & la queuë se font de la même maniere.

### *Hure de Saumon, ou tronçons ou queuës à la braise en maigre.*

Prenez la Hure de Saumon & la vuidez, piquez-la de lardons d'Anguilles & d'Anchois; étant piquée, ficelez-la, & la mettez dans une casserole ovale, ou poissonniere de sa grandeur, mettez du beurre dans une casserole la grosseur du poing, que vous mettez sur le fourneau; étant fondu, mettez-y une poignée de farine, & le faites roussir en le remuant toujours; étant roux, moüillez-le d'un boüillon de Poisson, & le vuidez dans la casserole où est le Saumon; y mettez une bouteille de vin de Champagne, ou de vin blanc; voyez qu'il ait assez de nourriture pour le faire cuire: assaisonnez le de poivre, de sel, fines herbes, fines épices, oignons, ciboules, persil, tranches de citron verd, & le mettez cuire à petit feu: étant cuit, laissez-le dans sa braise pendant une couple d'heure, qu'il prenne du goût, ensuite tirez-le & le déficelez, & le laissez égoûter, dressez-le

dans

dans le plat que vous voulez le ſervir, & jettez deſſus un ragoût de Laitance, de champignons, de truffes & de mouſſerons, ou bien un ragoût de queuës d'Ecrevices & ſa garniture, & le ſervez chaudement. Vous trouverez la maniere de faire les ragoûts à la lettre R.

*Tranches de Saumon grillées.*

Ayant coupé le Saumon par tranches, faites fondre du beurre dans une caſſerole, & y mettez un peu de ſel, frottez les tranches de Saumon de ce beurre, & les mettez griller à petit feu; faites une ſauſſe blanche de cette maniere: Prenez du beurre frais la quantité qu'il en faut, & le mettez dans une caſſerole avec une pincée de farine & une couple d'Anchois hachez, que pour cet effet vous lavez, & en ôtez l'arrête, quelques capres fines & une ciboule entiere, aſſaiſonnez de poivre, de ſel & de muſcade, & la moüillez d'un peu d'eau & d'une goutte de vinaigre: le Saumon étant grillé, le retournez, & y remettez du feu: tournez la ſauſſe blanche ſur un fourneau: étant liée à propos, voyez qu'elle ſoit d'un bon goût, & la mettez dans le plat que vous voulez le ſervir, & en ôtez la ciboule, &

mettez deſſus les tranches de Saumon, & les ſervez chaudement.

*Tranches de Saumon grillées au coulis d'Ecrevices.*

Mettez griller les tranches de Saumon de la même maniere qu'il eſt marqué ci-deſſus; faites une ſauſſe de cette maniere : Prenez un morceau de beurre, & le mettez dans une caſſeroie, avec une pincée de farine, une ciboule entiere & un Anchois, aſſaiſonnez de ſel, de poivre & de muſcade, & la moüillez d'un peu d'eau & d'un peu de Vinaigre, & la tournez ſur le fourneau : étant liée à propos, mettez-y une demi-cuillerée à pot de coulis d'Ecrevices, & la remettez ſur le fourneau, afin qu'elle chauffe : voyez que la ſauſſe ſoit de bon goût, & la dreſſez dans un plat, & mettez les tranches de Saumon deſſus, & les ſervez chaudement.

*Tranches de Saumon grillées aux Champignons.*

Faites griller les tranches de Saumon de la même maniere qu'il eſt marqué ci-devant : étant grillées, dreſſez-les dans

un plat, entieres ou en filets, & jettez dessus un ragoût de Champignons, Vous trouverez la maniere de le faire à la lettre R.

L'on les sert aussi avec un ragoût de truffes, ou un de morilles.

### *Tranches de Saumon grillées à la sausse rousse.*

Mettez griller les tranches de Saumon de la même maniere qu'il est marqué ci-devant; mettez la grosseur d'un œuf de beurre dans une casserole, & la mettez sur le fourneau: étant fondu, y mettez une pincée de farine, & le remuez jusqu'à ce qu'il soit roux, & le moüillez de boüillon de Poisson, & y mettez un verre de vin blanc, assaisonnez-le de poivre, de sel, d'un oignon piqué de clous, d'un bouquet & d'un peu de persil haché; lorsqu'elle boût, mettez-y les tranches de Saumon grillées, & les laissez mitonner à petit feu: la sausse étant diminuée à propos, tirez les tranches de Saumon, & les dressez dans un plat, faites une liaison d'un jaune d'œuf, avec un peu de verjus; & liez la sausse; voyez qu'elle soit d'un bon goût, & la jettez sur les tranches de Saumon, & les servez chaudement.

## FILETS *de Saumon au vin de Champagne.*

Coupez des tranches de Saumon, & en ôtez la peau : ôtez l'arrête du milieu, & coupez la tranche en deux, qu'elle fasse deux filets, arrangez-les dans une casserole, & les assaisonnez de sel, de poivre & d'un oignon piqué de clous, & un bouquet, & une demie-feüille de laurier, un peu de persil, un peu de rapure de pain, un morceau de beurre frais, y mettez une demi-bouteille de vin de Champagne ou vin blanc, ajoûtez-y quelques champignons & mousserons, mettez la casserole sur un fourneau bien allumé : étant diminué à propos, liez les filets d'un coulis d'Ecrevices, voyez qu'il soit d'un bon goût, & les dressez proprement dans le plat que vous voulez les servir, & les servez chaudement pour Entrée.

## *Filets de Saumon aux fines herbes.*

Coupez des tranches de Saumon, & les coupez par filets, comme il est marqué ci dessus; mettez du beurre frais au fond d'un plat ou tourtiere, & assaisonnez de sel, de poivre, d'un peu de mus-

ſade, fines herbes, deux ou trois ciboules entieres, & du perſil haché; arrangez les filets deſſus; & les aſſaiſonnez deſſus comme deſſous; faites fondre du beurre pour les arroſer, & les panez d'une mie de pain bien fine, & les mettez cuire au four, ou avec un couvercle feu deſſus & deſſous; faites une ſauſſe: Hachez des truffes vertes de cette maniere; Pelez des truffes & les lavez bien, coupez-les par petites tranches; mettez-les dans une caſſerole avec un peu de beurre frais, & les paſſez ſur un fourneau; étant paſſée, moüillez-les d'un peu de boüillon de Poiſſon, & les laiſſez mitonner à petit feu, les aſſaiſonnez de ſel, de poivre, & d'un bouquet: étant cuites, liez-les d'un coulis au roux, voyez que la ſauſſe ſoit d'un bon goût, & qu'elle ait de la pointe; dreſſez-la dans un plat: les filets étant cuits & de belle couleur, tirez-les, & les dreſſez dans le plat où eſt la ſauſſe, & les ſervez chaudement.

### *Saumon en filets marinez & frits.*

Coupez des tranches de Saumon, & les coupez en filets de la même maniere qu'il eſt marqué ci-devant; mettez-les dans une caſſerole, & les aſſaiſonnez de ſel, de

poivre, une feüille de laurier, & un peu de basilic, un oignon coupé par tranches, ciboules entieres, un peu de persil, une demi-douzaine de clous, une couple de jus de citron, ou bien un peu de vinaigre, remuez le tout ensemble; & les laissez mariner une couple d'heures, & ensuite tirez les filets, & les essuyez entre deux linges, les farinez bien, les faire frire dans du beurre rafiné : étant bien frits & d'une belle couleur, tirez-les; pliez une serviette sur le plat que vous voulez les servir, & les dressez proprement dessus avec du persil frit, & les servez chaudement pour Entremets.

### *Hattelettes de Saumon.*

Coupez des tranches de Saumon, & en ôtez la peau; coupez-les par petits dez de la grosseur d'une petite noix; faites de petites brochettes de la longueur du doigt, y embrochez trois à quatre petits morceaux de Saumon; faites-en deux douzaines d'Hattelettes de la même maniere; mettez-les dans une casserole avec du beurre fondu, les assaisonnez de sel, de poivre, fines herbes, persil & ciboules hachez, un jus de citron; faites chauffer le tout un moment, &

les panez une à une d'une mie de pain bien fine, & les mettez ſur le gril griller à petit feu ; étant grillées d'un côté, retournez-les de l'autre, & y mettez du feu deſſous ; étant cuites & d'une belle couleur, pliez une ſerviette ſur un plat, mettez une ſauſſiere dans le milieu avec une ramolade, & les Hattelettes autour, & les ſervez chaudement pour Entremets.

Ces Hattelettes ſervent pour garnir des groſſes Entrées.

*Tranches de Saumon farcies.*

Coupez deux ou trois tranches de Saumon de l'épaiſſeur d'un doigt, & en ôtez la peau, les farciſſez deſſus d'une même farce, que celle du Poupeton de Saumon; étant farcies, frottez-les d'œuf & de beurre fondu ; mettez un peu de beurre au fond du plat ou d'une tourtierre, aſſaiſonné de ſel, de poivre, un peu de fines herbes & fines épices, quelques ciboules entieres ; du perſil haché, & arrangez les tranches de Saumon farcies deſſus & les mettez au four : étant cuites & d'une belle couleur, mettez un petit ragoût au fond du plat que vous voulez les ſervir, & dreſſez deſſus les tran-

ches de Saumon farcies, & les servez chaudement. On trouvera la maniere de faire le ragoût à la lettre R.

## SOLES.

Est un Poisson de mer plat, qui a la chair fort ferme & blanche, & est d'un bon suc : on le mange ordinairement frit. Il faut les vuider par le côté de la tête, & les écailler, les laver & les bien essuyer, les fariner, les fendre sur le dos, & les faire frire dans de la friture de beurre rafiné : étant frites & d'une belle couleur, les tirer & les mettre égouter ; pliez une serviette sur le plat que vous voulez les servir, & les dressez dessus, avec du persil frit, & les servez chaudement pour un plat de Rôt. Ordinairement on les mange au poivre concassé, du sel, jus d'orange, ou jus de citron.

### *Soles au vin de Champagne.*

Prenez des moyennes Soles, les vuidez & les écaillez ; ; lavez les bien & les essuyez ; coupez la tête, la queuë & le tour des nageoires, les arrangez dans une casserole ; assaisonnez-les de sel, de poivre, un oignon piqué de clous, un bou-

quet de fines herbes, y en mettant fort peu; quelques ciboules entieres, du persil haché, une tranche de citron; moüillez-les d'une demi-bouteille de vin de Champagne & d'un peu de boüillon de Poisson; y mettez un morceau de beurre frais, & un peu de rapure de pain bien fine; mettez cuire le tout ensemble sur un fourneau bien allumé: étant cuit & diminué à propos, liez-le d'un coulis au roux, ou bien d'un coulis d'Ecrevices; voyez que le ragoût soit d'un bon goût; dressez proprement les Soles dans un plat, jettez la sausse dessus, & les servez chaudement pour Entrée. Vous trouverez la maniere de faire les coulis à la lettre C.

### *Soles au coulis roux.*

Prenez des Soles, vuidez-les & les écaillez; lavez-les & les essuyez; fendez-les sur le dos, les farinez & les faites frire: étant frites, coupez-en la tête & le bout de la queuë; mettez un petit morceau de beurre dans une casserole, & la mettez sur un fourneau: le beurre ètant fondu, mettez-y un peu de ciboule hachée & du persil; étant un peu frit, moüillez-les d'un peu de boüillon de Poisson, l'assaisonnez de sel, de poivre,

& les laissez mitonner à petit feu; mettez-y quelques capres fines; liez la sausse d'un coulis aux roux, & y mettez les Soles mitonnées; voyez qu'elles soient d'un bon goût; dressez-les proprement dans le plat que vous voulez les servir: donnez de la pointe, & jettez la sausse par-dessus, & les servez chaudement.

### *Soles aux Concombres.*

Prenez des Soles, les vuidez & les ratissez; coupez-en la tête & la queuë, les farinez & les faites frire: étant frites; tirez-les & les mettez égouter, pelez trois à quatre Concombres, & les coupez par moitié, & en ôtez le dedans, & les coupez par dez, mettez-les mariner avec un oignon coupé par tranches, assaisonné de sel, de poivre, & y mettez un peu de vinaigre, & les remuez, & les laissez mariner pendant une couple d'heures, ensuite pressez-les dans un linge, mettez une casserole sur un fourneau avec un peu de beurre: étant fondu, y mettez les Concombres, & les faites roussir: étant roux, moüillez-les d'un boüillon de Poisson, & les laissez mitonner à petit feu: étant cuits, dégraissez-les bien, & les liez d'un coulis au roux, ou bien d'un

roux de farine cuite : mettez les Soles qui ſont faites dans la caſſerole où ſont les Concombres : étant mitonnées, tirez-les, & les dreſſez dans le plat que vous voulez les ſervir : voyez que le ragoût de Concombres ſoit d'un bon goût, & le jettez deſſus, & les ſervez chaudement,

### *Soles en fricandeaux.*

Vuidez des Soles & les ratiſſez ; étant lavées & eſſuyées, coupez la tête & la queuë, & le tour des nageoires ; ôtez la peau de deſſus, & les piquez bien de menu lard : étant piquées, farinez-les tant ſoit peu ; mettez du lard fondu dans une caſſerole, & la mettez ſur un fourneau : le lard étant chaud, mettez-y les fricandeaux de Soles un à un, & leur faites prendre couleur : ayant une belle couleur, tirez-les : hachez bien menu une truffe verte, ou bien des mouſſerons, mettez-les dans un plat avec un peu de gros poivre, moitié coulis clair de Veau & de Jambon, & moitié eſſence de Jambon ; arrangez les fricandeaux de Soles dans le plat, le côté qui eſt piqué en deſſus, & les couvrez d'un autre plat, & les mettez mitonner à petit feu ; étant, cuits, tirez les fricandeaux de Soles de

leur plat : voyez que le coulis soit d'un bon goût, & lui donnez de la pointe; vuidez-le dans le plat que vous voulez les servir : dressez dessus les fricandeaux de Soles, & les servez chaudement.

### *Soles farcies aux Ecrevices.*

Prenez des Soles, vuidez-les & les ratissez : étant lavées & bien essuyées, coupez le bout de la tête & la queuë; fendez-les sur le dos, & en ôtez l'arête; prenez une petite Sole & la désossez, mettez la chair sur une table, avec un peu de persil & ciboule hachée, quelques champignons, assaisonné de sel, de poivre, de fines herbes, & tant soit peu de fines épices, du beurre frais à proportion de ce qu'il en faut, trois à quatre jaunes d'œufs cruds; la grosseur d'un œuf de mie de pain trempée dans de la crême; hachez bien le tout ensemble & le pilez, ensuite farcissez les Soles de la farce : frottez un plat ou tourtierre de beurre frais assaisonnez de sel, de poivre, tant soit peu de fines herbes & de persil haché, & y mettez deux ou trois ciboules entieres; renversez les Soles dessus, & les assaisonnez dessus de sel, de poivre & de muscade, & les arrosez de beurre fondu, &

les panez legerement d'une mie de pain bien fine, & les mettez cuire au four, ou ſous un couvercle : étant cuites & de belle couleur, tirez-les & les dreſſez proprement dans le plat que vous voulez les ſervir, & y jettez deſſus un ragoût d'Ecrevices : & lorſque vous voulez les ſervir aux Huitres, vous jettez un ragoût d'Huitres deſſus : ou bien une autre fois un ragoût de mouſſerons, & une autre fois un ragoût de truffes. On trouvera la maniere de faire ces ragoûts à la lettre R.

*Soles farcies à la ſauſſe à l'Anchois.*

Farciſſez des Soles de la même maniere que celles aux Ecrevices, & les faites cuire de même : faites une ſauſſe blanche de cette maniere : Prenez du beurre frais que vous mettrez dans une caſſerole, avec une pincée de farine, aſſaiſonné de ſel, de poivre & d'un peu de muſcade ; moüillez-la d'un peu d'eau & d'un peu de vinaigre ; lavez une couple d'Anchois, ôtez-en l'arrête & les hachez & les mettez dans la ſauſſe, & y mettez une ciboule entiere, & une tranche de citron ; tournez la ſauſſe ſur un fourneau : étant liée ; mettez-y un peu de coulis roux, ou bien

d'Ecrevices : voyez que la ſauſſe ſoit d'un bon goût, & la mettez dans le plat que vous voulez la ſervir : les Soles étant cuites & d'une belle couleur, tirez-les, & les dreſſez ſur la ſauſſe, & les ſervez chaudement.

### *Soles farcies au ſec.*

Les Soles étant farcies, & cuites de la même maniere que celles aux Ecrevices, on les ſert ſur une ſerviette blanche, qui eſt pliée ſur un plat chaudement pour Entrée, ou Hors-d'œuvres.

### *Soles à la Sainte Menehout grillées.*

Vuidez & ratiſſez des Soles, les lavez & les eſſuyez : coupez-en les nageoires ; mettez une chopine de lait dans une caſſerole & le faites boüillir, enſuite le changer de caſſerole, & y mettez les Soles, avec un morceau de bon beurre de la groſſeur du poing, aſſaiſonné de ſel & de poivre, oignons coupez par tranches, ciboules entieres & perſil, feüilles de laurier, baſilic & fines épices : mettez-les cuire, étant cuites, laiſſez-les refroidir dans leur jus, enſuite tirez-les, & les frottez d'un peu de leur gras, les panez

d'une mie de pain bien fine, & les mettez ſur un gril griller à petit feu : étant grillées de belle couleur, pliez une ſerviette ſur le plat que vous voulez les ſervir, dreſſez les Soles deſſus, & les ſervez chaudement. L'on peut mettre au milieu une ſauſſiere, avec une ramolade, dont on trouvera la maniere de la faire ci-devant.

Lorſqu'on veut faire des filets de Soles à la Sainte-Menehout, il n'y a qu'à couper les Soles en filets, & les mettre cuire de la même maniere que les Soles à la Sainte-Menehout, marquées ci-deſſus; les paner, les faire griller, & les ſervir de la même maniere.

Et lorſqu'on veut les faire frire étant cuits : les tirer de leur aſſaiſonnement, les tremper dans des œufs battus, & les paner d'une mie de pain bien fine, & les faites frire : étant frits & de belle couleur, les tirez, & les mettez égouter; pliez une ſerviette ſur le plat que vous voulez les ſervir, les dreſſez deſſus avec du perſil frit, & les ſervez chaudement pour Entremets.

### *Surtout de Soles.*

Faites une farce de la chair d'une Carpe & d'une Anguille de cette maniere :

Mettez la chair de la Carpe & de l'Anguille sur la table, avec des champignons, du persil & de la ciboule, hachée, assaisonnez de sel, de poivre, tant soit peu de fines herbes & de fines épices : hachez le tout ensemble, & le mettez dans le mortier : faites une crême de pain ; prenez la grosseur de deux œufs de mie de pain, que vous mettez dans une casserole avec de la crême, ou bien du lait, & la mettez cuire sur le fourneau : étant à demi-liée, mettez-y une couple de jaunes d'œufs, & les remuez bien : étant cuite, tirez-la, & la mettez refroidir : la farce étant bien pilée, ajoûtez-y la quantité de beurre frais qu'il faut, trois à quatre jaunes d œufs cruds & la crême de pain ; repilez bien le tout ensemble : étant pilée, tirez la du mortier ; faites frire deux ou trois Soles : étant frites, levez-en les filets ; mettez un petit morceau de beurre dans une casserole sur un fourneau, avec une poignée de petits champignons, quelques mousserons & truffes coupez par tranches : étant passez, moüillez-les d'un peu de boüillon de Poisson, & l'assaisonnez de sel, de poivre, & d'un bouquet, & le mettez cuire : étant cuit, dégraissez le bien, & le liez d'un coulis au roux, ou d'un coulis d'Ecrevices,

crevices, & y mettez dedans les filets de Soles, & les laissez mitonner à petit feu : voyez que le ragoût des filets soit d'un bon goût, & le retirez ; prenez un plat d'argent, & étendez de la farce au fond, & y faites un rebord de la même farce autour ; & le ragoût des filets étant froid, vuidez-le dedans, & le couvrez par-dessus de la même farce : trempez un couteau dans un œuf battu, & le passez dessus pour rendre la farce unie, & y mettez autour de petites tranches de pain ; arrosez-le de beurre fondu, & le panez d'une mie de pain bien fine, & le mettez cuire au four : étant cuit, & de belle couleur, tirez-le & le dégraissez, & essuyez bien le bord du plat, & le servez chaudement pour Entrée.

Le même ragoût de filets de Soles se sert seul pour Entrée, ou pour Hors-d'œuvre.

L'on fait de toutes sortes de Surtouts de Poisson de la même maniere : c'est toûjours la même farce ; il n'y a que le ragoût que vous mettez dedans qui en fait la difference, & qui en porte le nom.

### *Soles aux fenoüil.*

Prenez des grandes Soles, les vuidez &

les ratissez, les lavez & les essuyez, coupez la tête & le bout de la queuë, faites fondre du beurre, & y mettez un peu de sel & de poivre, & le frottez dedans; mettez du fenoüil vert sur un gril, & y arrangez les Soles, & les mettez griller à petit feu : étant grillées, retournez-les, & y remettez du feu ; faites une sausse avec un peu de ciboules & persil haché, que vous mettez dans une casserole, avec un peu de beurre sur un fourneau, & le remuez de temps en temps, & le moüilles d'un peu de boüillon de poisson : étant diminué à propos, mettez-y une couple d'Anchois hachez avec un peu de capres, & la liez d'un coulis roux : voyez qu'elle soit d'un bon goût, & qu'elle ait de la pointe ; & la mettez dans le plat que vous voulez servir les Soles : tirez les soles de dessus le gril, & en ôtez le fenoüil qui pourroit y être attaché, & les dressez proprement dans le plat où est la sausse, & les servez chaudement.

L'on sert de même les Truites au fenoüil; des tranches de Saumon & des petites Barbuës.

*Soles aux fines herbes.*

Les Soles étant nettoyées, coupez la

têre, & la queuë, fendez-les ſur le dos: frottez un plat d'argent de beurre, ou tourtierre; aſſaiſonnez de ſel, de poivre, tant ſoit peu de fines herbes, du perſil haché, quelques ciboules entieres, y arrangez les Soles, aſſaiſonnez-les de la même maniere deſſus que deſſous, & les arroſez de beurre frais, & les panez d'une mie de pain bien fine, & les mettez au four: étant cuites & de belle couleur, tirez-les, les dégraiſſez, & y mettez deſſous un peu de ſauſſe à l'Anchois, & les ſervez chaudement pour entrée, ou Hors-d'œuvres.

## *Soles aux cœurs de Laituës.*

Farciſſez des Soles de la même maniere que les ſoles aux Ecrevices, & les faites cuire de même, prenez une ou deux douzaines de cœurs de Laituës & les faites blanchir: étant blanchis, tirez-les, & les mettez dans de l'eau froide, & les preſſez; partagez-les par la moitié, paſſez-les dans une caſſerole avec un peu de beurre frais: étant paſſez, moüillez-les de boüillon de Poiſſon & les aſſaiſonnez de ſel, de poivre & d'un bouquet, & les laiſſez mitonner à petit feu: étant cuits, dégraiſſez-les & les liez d'un coulis au

roux : voyez que le ragoût soit d'un bon goût, & le mettez dans le plat que vous voulez les servir : tirez les Soles, & qu'elles soient d'une belle couleur, & les dressez sur les Laituës, & les servez chaudement pour Entrée.

*Surtout en gras.*

Faites cuire un Chapon bardé à la broche : étant cuits, tirez-le, & le laissez refroidir : ôtez-en les peaux & le desossez ; mettez la chair sur une table avec du lard blanchi, de la graisse de Bœuf la quantité qu'il en faut, un peu de persil & ciboules hachées, des mousserons, & quelques champignons, assaisonnez de sel, de poivre, de fines épices, & tant soit peu de fines herbes, quatre à cinq jaunes d'œufs cruds, la grosseur de deux œufs de mie de pain trempée dans de la crême : hachez bien le tout ensemble, & le pilez dans un mortier : étant bien pilé, tirez-le, & en garnissez le fond d'un plat d'argent, & y faites un bord autour de la même farce ; mettez y tel ragoût que vous jugerez à propos dedans, soit de petits Pigeons, d'Ortolans, ou de Tourterelles, ou de Cailles, ou de ris-de-veau, ou bien des ragoûts des filets,

on trouvera la maniere de faire ces ragoûts ci-devant ; & le couvrez de la même farce : trempez un couteau dans un œuf battu, & passez-le dessus pour rendre la farce plus unie, & arrondir le Surtout : panez-le d'une mie de pain bien fine, & le mettez cuire au four, ou sous un couvercle : étant cuit & d'une belle couleur, tirez-le & le dégraissez : essuyez proprement le bord du plat, & le servez chaudement pour Entrée.

## T.

### TALMOUSES.

POur faire des Talmouses, prenez du fromage blanc qui soit bien gras, & le pilez bien dans un mortier, avec gros comme un œuf de beurre, & un peu de poivre : étant bien pilé, il y faut mettre une poignée de farine, un peu de lait & deux œufs, & prendre garde que la farce ne soit pas trop déliée. Il faut faire une pâte fine, & en tirer de petites abaisses, suivant la grandeur dont vous voulez vos Talmouses : mettez de cette farce sur vos abaisses, & relevez-en les bords de trois côtez, comme en maniere de bonnets de Prêtres, pinçant bien les coins avec les

doigts, afin qu'en cuisant ils ne se lâchent point. Il les faut dorer d'un œuf battu, & les faire cuire au four, & elles vous serviront pour garnir.

## TANCHES.

Sont Poisson de Riviere & d'Estang.

### *Tanches frites.*

Il faut faire boüillir de l'eau, & lorsqu'elle boût, la retirer de dessus le feu, & y mettre les Tanches en les remuant: retirez-les, & les limonez, qu'elles soient bien propres, & les essuyez bien: vuidez-les & fendez-les par le dos, & les poudrez d'un peu de sel & de farine, & les faites frire: étant frites & d'une belle couleur, tirez-les & les mettez égouter, & les dressez dans le plat que vous voulez les servir, & les servez chaudement.

### *Fricassée de Tanches au blanc.*

Les Tanches étant limonées, vuidez-les, & coupez-en la tête, fendez-la par le milieu, & les coupez en six; lavez-les bien & les essuyez, mettez du beurre dans une casserole; & la mettez sur un four-

neau : le beurre étant fondu ; mettez y les Tanches qui ſont coupées , avec des champignons ; aſſaiſonnez les de ſel , de poivre , d'un bouquet , d'un oignon piqué de clous , paſſez le tout enſemble , étant paſſé , mettez-y un peu de farine , & le moüillez d'un peu d'eau chaude , faites boüillir une demi-bouteille de vin blanc, le mettez dans la fricaſſée : étant diminué à propos , preparez une liaiſon avec trois ou quatre jaunes d'œufs , que vous délayez avec un peu de verjus , ou bien un peu de vin blanc boüilli , & en liez la fricaſſée , comme une fricaſſée de Poulets : mettez-y un peu de perſil haché, un peu de muſcade : voyez que la fricaſſée ſoit d'un bon goût , la dreſſez proprement dans le plat que vous voulez la ſervir , & la ſervez chaudement.

*Fricaſſée de Tanches aux roux.*

Les tanches étant limonées, vuidez-les , & leur coupez la tête ; fendez les en deux , & les coupez en quatre ou en ſix morceaux , lavez-les bien & les eſſuyez ; mettez un morceau de beurre dans une caſſerole , y mettez un peu de farine & la faites rouſſir : étant roux , mettez les Tanches dans la caſſerole , avec des

champignons, & les assaisonnez de sel, de poivre, d'un bouquet & un oignon piqué de clous : étant passée, moüillez-la à demi de boüillon de Poisson, ou bien de jus d'oignons; faites boüillir une demibouteille de vin blanc, & la vuidez dedans : étant cuite, pour l'achever de lier, il faut y mettre un peu de coulis roux : voyez qu'elle soit d'un bon goût, & qu'elle ait de la pointe; dressez-la proprement dans le plat que vous voulez la servir, & la servez chaudement. Dans la saison des Asperges & des Artichaux, vous y en pouvez mettre, les ayant fait blanchir auparavant.

## *Tanches farcies.*

Les Tanches étant limonnées, fendez-les tant soit peu par le dos, & avec la pointe du couteau détachez la peau de l'arrête, & la coupez par le bout de la queuë, & par le bout de la tête, & la tirez : ayant tiré l'arête, desossez une Tanche, ou bien une Carpe; mettez la chair sur une table avec des champignons, un peu de persil & ciboule hachée, & assaisonnez de sel, de poivre, de fines épices, & tant soit peu de fines herbes; hachez bien le tout ensemble : étant bien

haché,

haché, pilez-le dans le mortier; mettez-y du beurre frais la quantité qu'il en faut, avec trois ou quatre jaunes d'œufs cruds, la grosseur de deux œufs de mie de pain trempée dans de la crême; pilez bien le tout ensemble : étant pilé, tirez-le du mortier, & en farcissez les Tanches : étant farcies, cousez-les ; mettez du beurre rafiné dans une casserole sur un fourneau : étant chaud, farinez tant soit peu les Tanches, & les faites frire une à une : étant de belle couleur, tirez-les; mettez la grosseur de deux œufs de beurre dans une casserole sur un fourneau : étant fondu, mettez-y un peu de farine, & le remuez toûjours : étant roux, moüillez-le de boüillon de Poisson & d'un peu de vin blanc boüilli; arrangez les Tanches dans ce roux, assaisonnez-les de sel, de poivre, d'un bouquet, d'un oignon piqué de clous, & les laissez cuire à petit feu : étant cuites, tirez-les, & les dressez dans le plat que vous voulez les servir, & y jettez dessus un ragoût de laitances, & les servez chaudement.

Vous pouvez un autre jour y jetter un ragoût de queuës d'Ecrevices, ou bien d'Huitres. Vous trouverez la maniere de faire les ragoûts, à la lettre R.

## *Tanches en casserole.*

Les Tanches étant farcies de la maniere qu'il est marqué ci dessus, frottez un plat d'argent ou tourtiere de beurre, & assaisonnez de sel, de poivre, fines herbes & fines épices, un oignon coupé par tranches, quelques ciboules entieres, & un peu de persil haché, y arrangez les Tanches dessus; assaisonnez-les dessus comme dessous, & les arrosez de beurre fondu, les panez de mie de pain bien fine, & les mettez au four: étant cuites & d'une belle couleur, dressez-les proprement dans le plat que vous voulez les servir, & les servez au sec. On les sert avec toutes sortes de ragoûts de légumes, que vous mettez dessous, ou bien quelques coulis d'Ecrevices ou sausse à l'Anchois; il n'y a que le ragoût qui en fait la différence. On trouvera la maniere de faire les ragoûts, ci-devant.

## *Tanches farcies & grillées.*

Etant limonées, fendez-les par le dos, & les vuidez, & les farcissez de la même farce que celles ci-dessus: étant farcies, cousez-les; faites fondre du

beurre & y mettez du sel, & les frottez dedans, & les mettez griller : étant grillées & de belle couleur, voyez qu'elles soient cuites, & les dressez dans un plat; jettez un ragoût leger dessus de champignons ou de truffes, & les servez chaudement.

*Tanches en filets marinez.*

Les Tanches étant limonnées & vuidées, coupez-en la tête & les fendez en deux, & les coupez par filets, & les arrangez dans un plat; assaisonnez-les de sel, de poivre, ciboules entieres, du persil, un oignon coupé par tranches, une feüille de laurier, un peu de basilic & quelques clous, un peu de vinaigre; remuez bien le tout ensemble, & le laissez mariner une couple d'heures : étant mariné, tirez les filets & les mettez essuyer entre deux linges : farinez-les & les faites frire dans du beurre rafiné : étant frits & d'une belle couleur, tirez-les & les dressez proprement sur le plat que vous voulez les servir, avec du persil frit, & les servez chaudement.

THON.

Est un gros Poisson de mer, qu'on fait

mariner en Provence, & que l'on mange en ſalade ; vous le pouvez manger en caiſſe : Faites une petite caiſſe de papier, & en coupez par tranches, & en garniſſez la caiſſe; mettez-y un peu de beurre frais, avec de fines herbes, & les panez d'une mie de pain bien fine; mettez la caiſſe dans une tourtiere avec du feu par deſſous, & un couvercle avec de la braiſe vive par-deſſus, & lui faites prendre couleur, & le ſervez chaudement. Il ne faut pas qu'il reſte long-temps dans la tourtiere.

Lorſqu'on peut avoir le Thon frais, vous en faites des Pâtez chauds & froids, de la même maniere que les Pâtez de Saumon marquez ci-devant; & vous en faites de la même maniere d'autres Entrées, de même que des Saumons.

### *Thon à la broche.*

Coupez du Thon par gros morceaux, la valeur de deux livres chacun, & le piquez de lardons d'Anguilles & d'Anchois; mettez-les à la broche : faites une marinade de cette maniere : Prenez un demi-ſeptier de vinaigre, avec un oignon coupé par tranches, quelques tranches de citron, des ciboules entieres, du poivre,

du ſel, une feüille de laurier & une livre de beurre, & mettez la poivrade deſſous le Thon, & l'arroſez toûjours en cuiſant: étant cuit, tirez-le de la broche: prenez le reſte de la marinade qui reſte, & la dégraiſſez bien, & la liez d'un coulis roux, & y mettez quelques capres: voyez qu'elle ſoit d'un bon goût, & qu'elle ne ſoit point trop ſalée; dreſſez le Thon dans le plat que vous voulez le ſervir, & mettez la marinade deſſous, & le ſervez chaudement.

## TORTUES.

Eſt une eſpece de Poiſſon de mer, qui naît dans une écaille. Il y a auſſi celles de terre.

### *Tortuës en fricaſſée.*

Prenez une marmite, & y mettez de l'eau à moitié, & la mettez ſur un fourneau bien allumé, & l'aſſaiſonnez de ſel, d'un oignon piqué de clous, d'un gros bouquet, de ciboule, de perſil, une couple de tranches de citron, une feüille de laurier, un peu de baſilic, la groſſeur du poing de beurre; & lorſque cela boût, coupez la tête, la queuë & les pattes des

Tortuës, & les mettez dans la marmite, & les laissez cuire un moment, ensuite tirez-les, & détachez l'écaille; coupez les Tortuës comme une fricassée de Poulets, prenez garde à l'amer : étant coupées, passez-les dans une casserole avec un morceau de beurre frais, champignons, truffes & mousserons, assaisonné de sel & de poivre : étant passé, mettez-y une petite pincée de farine & leur faites faire quelques tours sur le fourneau, & les moüillez d'un peu de boüillon de Poisson, & les laissez mitonner à petit feu : étant cuites, faites une liaison de deux ou trois jaunes d'œufs, avec de la crême, ou bien du verjus, & liez le ragoût des Tortuës de cette liaison comme une fricassée de Poulets : étant liée, voyez qu'elle soit d'un bon goût, & qu'elle ait de la pointe; la dressez proprement dans un plat, & la servez chaudement.

### *Ragoûts de Tortuës au roux.*

Ayant fait cuire les Tortuës, & coupées comme il est marqué ci-dessus, mettez-les sur un plat avec des champignons, truffes & mousserons un bouquet & un oignon piqué de clous; prenez une caf-

ſerole & y mettez un morceau de beurre frais, & la mettez ſur un fourneau allumé : le beurre étant fondu, mettez-y une pincée de farine, & la remuez toujours : étant roux, mettez-y le ragoût des Tortuës & les paſſez ; moüillez-les d'un boüillon de Poiſſon qui ait de la couleur, l'aſſaiſonnez de ſel & de poivre, & le laiſſez mitonner à petit feu : étant cuit, dégraiſſez-le bien, & l'achevez de lier d'un coulis au roux : voyez qu'il ſoit d'un bon goût, les dreſſez dans un plat, & les ſervez chaudement.

## TERRINE.

Ce qu'on appelle Terrine, eſt une Entrée fort conſiderable, dont voici ce que c'eſt. Prenez une couple de Perdrix à fumé, une couple de Lapins, une Becaſſe, une demi-douzaine de Pigeons, une demi-douzaine de Cailles, trois ou quatre filets de Mouton, un morceau de filet de Bœuf ; piquez le tout de moyen lard bien aſſaiſonné, prenez une Terrine de la grandeur de votre viande, mettez-y quelques bardes de lard au fond, arrangez-y toutes ces ſortes de viandes mêlées ; coupez les Lapins par morceaux, & laiſſez le reſte entier : étant arrangé,

aſſaiſonnez de ſel, de poivre, de fines épices, & tant ſoit peu de fines herbes, d'un bouquet, un peu de perſil haché; couvrez-la de tranches de Bœuf battu & de tranches de Veau, quelques bardes de lard deſſus; couvrez la Terrine de ſon couvercle, & y mettez une pâte tout autour pour la bien fermer, & la mettez cuire à petit feu, quantité de cendres chaudes autour & deſſus, y en remettant de temps en temps; la laiſſez cuire cinq à ſix heures. Faites un ragoût de cette maniere : Prenez des ris-de-veau, & les lavez dans pluſieurs eaux, & les faites blanchir : étant blanchis, mettez-les dans de l'eau froide, & les détachez; coupez-les en morceaux, & les mettez ſur un plat avec des crêtes, quelques foyes gras, des champignons, truffes, mouſſerons; paſſez le tout dans une caſſerole avec un peu de lard fondu : étant paſſé, moüillez-le de jus, & l'aſſaiſonnez de ſel, de poivre & d'un bouquet; laiſſez-le mitonner à petit feu : étant cuit, dans la ſaiſon on y met des pointes d'aſperges & des cûs d'artichaux blanchis; dégraiſſez-le bien, & le liez d'un coulis de Veau & de Jambon : il faut que le coulis ſoit un peu ample. La Terrine étant cuite, tirez-la & l'eſſuyez proprement, enſuite

ôtez la pâte du tour & l'ouvrez : ôtez les tranches de Bœuf & de Veau, & la dégraissez bien : voyez qu'elle soit d'un bon goût & le ragoût aussi, & qu'il soit chaud, & le jettez dans la Terrine ; mettez-la sur un plat, & la servez chaudement. Pour ce qui est de toutes autres sortes de Terrines, il faut faire cuire la viande dans une marmite à la braise.

### *Terrine de Queuës de Mouton aux marrons.*

Prenez des Queuës de Mouton & les faites blanchir dans de l'eau boüillante ; coupez-en les deux bouts, & en faites des paquets à proportion des Queuës que vous avez ; garnissez le fond d'une petite marmite de bardes de lard, de tranches de Bœuf battu, & assaisonnez de sel, de poivre, fines épices, & un peu de fines herbes, un oignon coupé par tranches, deux ou trois ciboules entieres & un peu de persil haché ; mettez les paquets de Queuës dans la marmite, & les assaisonnez dessus comme dessous, & les couvrez de tranches de Bœuf & de Veau, & de bardes de lard ; couvrez la marmite de son couvercle, & la mettez cuire feu dessous & dessus, y en re-

mettant de temps en temps ; pelez des marrons, & les mettez dans une tourtiere, & la couvrez de son couvercle, & les mettez cuire avec feu dessus & dessous, & de temps en temps remuez-les ; & lorsqu'ils sont cuits, ôtez-en la peau, & nettoyez les proprement, & les mettez dans une casserole avec un coulis clair de Veau & de Jambon, & les laissez mitonner à petit feu. Les Queuës de Mouton étant cuites, tirez-les & les déficelez, & les laissez égouter, ensuite dressez-les dans la Terrine : voyez que le ragoût de marrons soit d'un bon goût, & le jettez dedans, & la servez chaudement,

La Terrine de Queuës de Bœuf aux marrons se fait de la même maniere que celle des Queuës de Mouton aux marrons, marquée ci-dessus. Il faut faire cuire les Queuës de Bœuf à la braise de la même maniere.

### *Terrine de Queuës de Mouton aux navets.*

Faites cuire les Queuës de Mouton à la braise, de la même maniere que ceux de la Terrine aux marrons : ratissez des navets, & les tournez en façon d'olives, ou les coupez en dez ; mettez du lard

fondu dans une casseroie ; étant chaud, farinez tant soit peu les navets, & les mettez dans la casserole, & les remuez toujours sur le fourneau, jusqu'à ce qu'ils ayent pris de la couleur, & les retirez, & les mettez égouter, ensuite mettez-les dans une casserole avec du coulis clair de Veau & de Jambon ; & les laissez mitonner à petit feu : les Queuës de Mouton étant cuites, tirez-les de la marmite, & les déficelez, & les laissez égouter, ensuite dressez-les dans la Terrine, & voyez que le ragoût de navets soit d'un bon goût, le jettez dans la Terrine, & la servez chaudement.

La Terrine de Queuës de Bœuf aux navets, se fait de même que la Terrine des Queuës de Mouton aux navets. Il faut toujours faire cuire les Queuës de Bœuf à la braise, de même que les Queuës de Mouton.

### *Terrine de Queuës de Mouton & de petit lard aux choux.*

Les Queuës de Mouton étant blanchies, coupez un petit chou pommé par la moitié, & le faites blanchir : étant blanchi, mettez-le dans de l'eau froide & le pressez bien ; garnissez le fond d'une pe-

tite marmite de bardes de lard, de tranches de Bœuf & de Veau battu, assaisonnez de sel, de poivre, fines épices, & un peu de fines herbes, quelques ciboules entieres, un peu de persil haché, un peu de carottes & de panais; faites des paquets des Queuës de Mouton, & les ficelez, arrangez-les dans la marmite; ficelez les choux & les mettez dans la marmite; prenez du petit lard & en ôtez la levûre de dessus; nettoyez proprement la coëne, coupez-le par petites tranches sans le détacher de la coëne, & le mettez dans la marmite; assaisonnez-le dessus comme dessous, & le couvrez de tranches de Bœuf & de Veau, & de bardes de lard: on peut y ajoûter une Perdrix & un morceau de Jambon; couvrez la marmite de son couvercle, & la mettez sur un tripier, feu dessous & dessus, & avoir soin d'y en mettre de temps en temps: étant cuites, tirez de la marmite les Queuës de Mouton, les choux & le petit lard; dressez proprement les Queuës de Mouton dans la Terrine, & entre deux mettez les choux que vous couperez par filets, & des tranches de petit lard, & jettez dedans la Terrine une essence de Jambon, dont vous trouverez la maniere de la faire ci-devant, & la servez chaude-

ment. On fait des Terrines des Queuës d'Agneau de la même maniere que celles des Queuës de Mouton.

## *Terrine de Perdrix ou de Faiſans aux choux.*

Les Perdrix ou Faiſans étant plumez, il faut les flamber & les vuider; paſſez le doigt entre la peau & la chair, pour détacher la peau de l'eſtomac; ratiſſez du lard, & le mettez ſur une aſſiette, l'aſſaiſonnez d'un peu de ſel & de poivre, de perſil & d'un peu de ciboule hachée, & d'un champignon haché; mêlez le tout enſemble, & le mettez entre la peau & la chair des Perdrix ou Faiſans; trouſſez les pattes dans le corps, garniſſez le fond d'une marmite de bardes de lard, de tranches de Bœuf & de Veau battu, aſſaiſonnez de ſel, de poivre, fines épices, & un peu de fines herbes, quelques ciboules entieres, un peu de perſil haché, des tranches de carottes & de panais, un oignon coupé par tranches; faites blanchir un choux pommé, que vous coupez par la moitié: étant blanchi, mettez-le dans de l'eau froide, preſſez-le & le ficelez; mettez les Perdrix ou Faiſans dans la marmite avec les

choux, un morceau de Jambon & du petit lard, aſſaiſonnez de la même maniere deſſus comme deſſous, prenant garde de ne point trop mettre de ſel, à cauſe du Jambon & du lard; couvrez de tranches de Bœuf & de Veau, & de bardes de lard; couvrez la marmite de ſon couvercle, la mettez cuire feu deſſous & deſſus, y en remettant de temps en temps : étant cuites, une demi-heure avant de la ſervir, tirez ce qu'il y a dans la marmite ſur un plat, & le déficelez; dreſſez proprement les Perdrix ou Faiſans dans la Terrine avec du petit lard, & les choux coupez par filets; mettez-y un peu d'eſſence de Jambon : couvrez la Terrine, & la mettez mitonner ſur des cendres chaudes; tenez chaud un coulis de Perdrix au roux : étant prêt à ſervir, mettez la Terrine ſur un plat; voyez ſi elle a rejetté de la graiſſe, il faut la bien dégraiſſer, & voir qu'elle ſoit d'un bon goût; jettez le coulis de Perdrix dedans, & la ſervez chaudement.

On trouvera la maniere de faire le coulis de Perdrix aux roux à la lettre C.

La Terrine de Pigeons & de Ramiers aux choux, ſe fait de la même maniere que la Terrine de Perdrix aux choux, marquée ci-deſſus.

### *Terrine de Queuës de Mouton aux concombres.*

Faites cuire des Queuës de Mouton à la braise ; étant cuites, tirez les & les déficelez, les dressez dans la Terrine, & y vuidez un peu de ragoût de concombres ; mettez la Terrine sur des cendres chaudes, pour la laisser mitonner ; voyez que le ragoût de concombres soit d'un bon goût ; & lorsque vous êtes prêt à servir, achevez de jetter le ragoût dans la Terrine, & la servez chaudement.

Les Terrines de Queuës de Bœuf aux concombres, se font de la même maniere que les Terrines de Queuës de Mouton aux concombres, marquées ci-dessus. On trouvera la maniere de faire le ragoût de concombres à la lettre A, à l'article de l'Aloyau.

### *Terrine de tendrons de Veau aux petits pois verts.*

Ayant coupé vos Tendrons, lavez-les bien, & les mettez essuyer sur un linge; mettez une casserole avec un peu de lard fondu sur un fourneau : étant un peu chaud, mettez-y les tendrons de Veau,

& les passez, assaisonnez-les de sel, de poivre, d'un bouquet, d'un oignon piqué de clous, un peu de persil haché; étant passez, mettez-y tant soit peu de farine, & les moüillez moitié boüillon & moitié jus, & les laissez mitonner à petit feu; prenez des petits pois verts & les mettez dans une casserole, avec un bouquet & un peu de lard fondu, & les passez : étant un peu passez, moüillez-les de jus, & les laissez mitonner à petit feu : étant cuits & diminuez à propos, liez-les d'un coulis de Veau & de Jambon; voyez que le ragoût de Tendrons soit d'un bon goût, & celui des pois : dressez proprement les Tendrons de Veau dans la Terrine : étant dressez, jettez-y le ragoût de pois dessus, & la servez chaudement.

*Terrine de Tendrons de Veau à la purée verte aux pointes d'Asperges, & aux cœurs de Laituës.*

Après avoir coupé les Tendrons de Veau, mettez-les cuire à la braise avec du petit lard; prenez une livre de Veau, avec un morceau de Jambon, coupez-les par tranches, & les mettez au fond d'une casserole, avec un oignon coupé par

par tranches, quelques carottes & panais; couvrez la casserole, & la mettez sur un fourneau suer : étant attachez, moüillez-les de boüillon, mettez-y quelques champignons, une couple de ciboules entieres, un peu de basilic & du persil, trois à quatre clous, la grosseur de deux œufs de mie de pain, laissez mitonner le tout ensemble; prenez des pois verts, les mettez dans une casserole avec un peu de lard fondu, un peu de ciboule & de persil, couvrez la casserole & la mettez sur un fourneau à petit feu, ayez le soin de les remuer de temps en temps; & lorsqu'ils ont jetté toute leur eau, & qu'elle est diminuée, mettez les pois dans un mortier & les pilez : étant pilez, tirez-les, ôtez les tranches de Veau de la casserole, & y délayez les pois pilez, ensuite la passez à l'étamine, qu'elle soit bien verte; faites blanchir des cœurs de Laituës & des pointes d'Asperges : étant blanchis, mettez-les dans de l'eau froide; tirez-les, & les mettez égouter, ensuite mettez-les dans une casserole avec un peu de coulis clair de Veau & de Jambon, & les mettez mitonner à petit feu : étant cuits, retirez-les; tirez les Tendrons de Veau & le petit lard, & les mettez égouter; dressez-les dans la Terrine, & entre

deux y mettre du petit lard, & y mettez autour les cœurs de Laituës & les pointes d'Asperges ; voyez que la purée soit d'un bon goût, & la jettez dessus, & la servez chaudement.

La Terrine d'Aîlerons à la purée verte se fait de la même maniere que celle marquée ci-dessus. Celle de Poulets, ou bien de Canards, ou de Pigeons, se fait aussi de la même maniere, que celle des Tendrons de Veau, marquée ci-dessus.

## *Terrine de Poulets aux concombres farcis.*

Prenez des Poulets gras, les épluchez bien, flambez-les & les vuidez ; passez le doigt entre la peau & la chair de l'estomac, & en ôtez l'estomac ; desossez-les, & mettez la chair sur une table, avec quelques champignons, un peu de persil, & ciboules entieres, assaisonnez de sel, de poivre, un peu de fines épices, un peu de fines herbes & du lard blanchi, & un peu de graisse de Bœuf ; hachez bien le tout ensemble, & y mettez trois à quatre jaunes d'œufs, la grosseur d'un œuf de mie de pain trempé dans de la crême : le tout étant haché, mettez-les

dans le mortier & le pilez : étant bien pilé, tirez la, & en farcissez les Poulets ; passez les deux bouts des aîles dans le bout de la peau, & les mettez cuire à la braise : on a marqué en plusieurs endroits la maniere de faire les braises : Prenez quatre à cinq petits concombres, les pelez & les vuidez ; farcissez-les de la même farce des Poulets, & les farinez par les deux bouts, & les faites blanchir dans de l'eau boüillante, ensuite retirez-les, & les mettez dans une casserole, avec du coulis clair de Veau & de Jambon, & les laissez mitonner à petit feu : les concombres & les Poulets étant cuits, tirez-les, & les laissez égouter, & les dressez dans la Terrine, & jettez une essence de Jambon dessus, & les servez chaudement.

### *Terrine de filets de Mouton aux concombres.*

Piquez les filets de moyen lard bien assaisonné, & les mettez cuire à la braise de la même maniere que les autres Entrées à la braise, qui sont marquées ci-devant : les filets étant cuits, tirez-les, & les laissez égouter, & les dressez dans la Terrine ; jettez dessus un ragoût de

concombres. Vous trouverez la maniere de faire le ragoût de concombres à la lettre A, à l'article de l'Aloyau, & la servez chaudement.

La Terrine de filets de Bœuf aux concombres, se fait de la même maniere que celle des filets de Mouton aux concombres, marquée ci-dessus.

### *Terrine de filets de Bœuf à la sausse hachée.*

Prenez un filet, piquez-le de gros lard bien assaisonné & de lardons de Jambon, & mettez-le cuire à la braise : étant cuit, tirez-le & le laissez égouter, dressez-le dans la Terrine, & jettez dessus une sausse hachée, & la servez chaudement. L'on trouvera la maniere de faire la sausse hachée à la lettre S.

La Terrine de filets de Mouton à la braise avec une sausse hachée, se fait de la même maniere que celle de filets de Bœuf à la braise.

### *Terrine d'Aîlerons aux champignons & mousserons.*

Mettez cuire les Aîlerons à la braise; étant cuits, tirez-les & les mettez égou-

ter, enſuite dreſſez-les dans la Terrine, & y jettez un ragoût de mouſſerons ou de champignons deſſus. Vous trouverez la maniere de faire les ragoûts à la lettre R.

Les Terrines d'Aîlerons aux marrons & aux navets, ſe font de la même maniere que les Terrines aux Queuës de Mouton aux marrons & aux navets marquées ci-devant.

*Terrine de Pigeons aux Ecrevices.*

Prenez des Pigeons bien épluchez, vuidez-les & les trouſſez proprement; mettez-les dans une caſſerole avec un peu de lard fondu, un bouquet & un oignon piqué de clous, aſſaiſonnez de poivre & de ſel, & les paſſez ſur le fourneau: étant paſſez, moüillez-les d'un jus de Veau, les mettez mitonner à petit feu: étant preſque cuits, liez-les d'un coulis de Veau & de Jambon; faites un ragoût de queuës d'Ecrevices, de champignons, de truffes & de mouſſerons; paſſez le tout dans une caſſerole, avec un peu de lard fondu, aſſaiſonnez de ſel & de poivre, & d'un bouquet, & le moüillez d'un jus de Veau; laiſſez-le mitonner à petit feu: étant cuit, tirez les Pigeons de leur jus,

& les mettez dans le ragoût, & les liez d'un coulis d'Ecrevices un peu amplement, voyez qu'il soit d'un bon goût; dressez les Pigeons dans la Terrine, jettez le ragoût dessus, & la servez chaudement. Il faut prendre garde, lorsque vous avez mis le coulis dans le ragoût, qu'il ne boüille point, de peur qu'il ne tourne.

La Terrine de Poulets aux Ecrevices, se fait de la même maniere que celle de Pigeons. On peut farcir les Poulets de la même maniere que ceux de la Terrine de Poulets aux concombres, & les mettre aux Ecrevices comme les Pigeons.

### *Terrine de Perdrix au coulis de Lentilles.*

Prenez des Perdrix à fumé, les plumez, les vuidez & les troussez, & les faites refaire; piquez-les de gros lard & de Jambon assaisonnez, & les mettez cuire à la braise; prenez une livre & demie de Veau, & un peu de Jambon; coupez le tout par tranches, & en garnissez le fond d'une casserole, avec un oignon coupé par tranches, quelques morceaux de carottes & panais; couvrez la casserole & la mettez suer sur un fourneau: étant attachez, moüillez-les moitié boüillon & moitié jus, mettez-y quel-

ques champignons, une couple de ciboules entieres, un peu de persil, deux ou trois clous, quelques croûtes de pain; laissez mitonner le tout ensemble : étant bien mitonné, tirez les tranches de Veau, & y mettez un peu de lentilles que vous avez fait cuire à part, prenez une Perdrix à fumé, que vous avez fait cuire à la broche, ôtez-en les blancs, & en pilez la carcasse : étant bien pilée, la délayer dans le coulis où sont les lentilles; passez le coulis à l'étamine : étant passé, vuidez-le dans une casserole, & le tenez chaud : les Perdrix étant cuites, tirez-les de leur braise & les mettez égouter, ensuite dressez-les dans la Terrine; voyez que le coulis soit d'un bon goût, & le jettez sur les Perdrix, & la servez chaudement.

La Terrine de Canards & de Sarcelles aux lentilles, se fait de la même maniere que celle de Perdrix aux lentilles, marquée ci-dessus.

## *Terrine de Becasses.*

Les Becasses étant plumées & troussées, il ne faut point les vuider; faites-les refaire, & les piquez de gros lard bien assaisonné; garnissez le fond d'une marmite de bardes de lard & de tranches

de Bœuf bien battu, assaisonnz-les de sel, de poivre & un bouquet, un oignon coupé par tranches, un peu de carottes & de panais, des ciboules entieres, du persil haché, une feüille de laurier, un peu de basilic, des fines épices; arrangez les Becasses dans la marmite, l'estomac en dessous, & les assaisonnez dessus de la même maniere que dessous, & les couvrez de tranches de Bœuf & de Veau, & de bardes de lard; couvrez la marmite de son couvercle; & la mettez sur un tripier, feu dessous & dessus; faites une sausse hachée de cette maniere: Prenez deux ou trois ciboules & les hachez, un peu de persil, coupez un morceau de Jambon en dez, hachez des truffes & champignons, mettez une casserole sur un fourneau, avec un peu de lard fondu, & le Jambon coupé en dez, le laissez un peu roussir, y mettez la ciboule, le persil, les truffes & champignons; passez le tout ensemble, & le moüillez de jus: étant cuit, liez-le d'un coulis de Veau & de Jambon, mettez-y un peu de capres & un Anchois haché: les Becasses étant cuites, tirez-les de la marmite, & les laissez égouter; dressez-les dans la Terrine: voyez que la sausse hachée soit d'un bon goût, & la jettez dessus les Becasses.

casses, & la servez chaudement.

La Terrine de Becassines se fait de la même maniere que la Terrine de Becasses, marquée ci-dessus.

### *Terrine de Liévres ou Levreaux.*

Dépoüillez un Liévre, ôtez-en la peau & levez-en les filets, piquez-les d'un moyen lard bien assaisonné; mettez deux ou trois bardes de lard au fond d'une Terrine, quelques tranches de Jambon, assaisonnez de sel, de poivre & de fines épices; arrangez les filets de Liévre dans la Terrine, & assaisonnez-les dessus comme dessous, mettez-y quelques truffes vertes & quelques champignons, couvrez les filets de tranches de Bœuf bien battuës, avec quelques bardes de lard; couvrez la Terrine de son couvercle, & y mettez de la pâte autour, & la mettez cuire feu dessous & dessus, prenant garde que le feu ne soit point trop vif, étant cuite, découvrez-la, ôtez les tranches de Bœuf & de lard, la dégraissez bien, voyez qu'elle soit d'un bon goût, & y jettez dedans une essence de Jambon, & la servez chaudement.

La Terrine de Levreaux se fait de la même maniere.

*Terrine de Lapreaux.*

Dépoüillez des Lapreaux & les vuidez, gardez les foyes & les faites refaire, & les coupez en trois; piquez-les de moyen lard assaisonné, & les mettez dans une Terrine de la même maniere que les filets de Liévre, & l'assaisonnez & la couvrez de même; mettez-la cuire; étant cuite, découvrez-la, & en ôtez les tranches de Bœuf & les bardes de lard, & la dégraissez bien; faites un coulis des foyes, de la même maniere que celui du Pâté de Lapin, vous en trouverez la maniere à la lettre P. à l'Article du Pâté; voyez que le coulis soit d'un bon goût, & le jettez dans la Terrine, & la servez chaudement.

*Terrine de Saumon en maigre.*

Coupez des tranches de Saumon, frottez la Terrine de beurre frais, & l'assaisonnez de sel, poivre, d'un peu de fines épices, d'un bouquet & d'un oignon; arrangez les tranches de Saumon dans la Terrine, & assaisonnez dessus de la même maniere que dessous; mettez-y un demi verre de vin blanc, & du beurre

deſſus ; couvrez la Terrine, & y mettez de la pâte autour, & la mettez cuire feu deſſous & deſſus : étant cuite, découvrez-la & la dégraiſſez bien ; voyez qu'elle ſoit d'un bon goût, & y jettez un ragoût d'Ecrevices dedans, & la ſervez chaudement. Vous trouverez la maniere de faire le ragoût d'Ecrevices à la lettre R.

La Terrine de Truites ſe fait de la même maniere que celle de Saumon, marquée ci-deſſus.

*Terrine de Saumon en gras.*

Coupez des tranches de Saumon, garniſſez le fond de la Terrine de bardes de lard, & de tranches de Jambon, aſſaiſonnez de ſel, de poivre & de fines épices, un peu de perſil haché ; arrangez les tranches de Saumon dans la Terrine, & les aſſaiſonnez deſſus de la même maniere que deſſous ; couvrez-les de tranches de Veau & de bardes de lard, couvrez la Terrine de ſon couvercle, & la fermez de pâte autour, & la mettez cuire feu deſſous & deſſus : étant cuite, découvrez-la & la nettoyez proprement, & en ôtez les tranches de Veau & les bardes de lard, & la dégraiſſez bien ; voyez qu'elle ſoit

d'un bon goût, & y jettez dedans un ragoût de ris-de-veau, de crêtes, de champignons & mousserons : vous trouverez la maniere de faire le ragoût à la lettre R. & la servez chaudement.

La Terrine de Truites en gras, se fait de la même maniere.

### *Terrine de Brochet & d'Anguille en maigre.*

Prenez un Brochet, le vuidez & l'écaillez, & une Anguille dépoüillée, coupez le Brochet en quatre, & l'Anguille à proportion; frottez la Terrine de beurre frais, & assaisonnez de sel, de poivre, fines épices; arrangez les morceaux de Brochet & d'Anguille mêlez dans la Terrine, mettez un bouquet dans le milieu, assaisonnez dessus comme dessous, mettez-y un demi-verre de vin de Champagne, ou de vin blanc, & du beurre frais dessus; couvrez la Terrine de son couvercle, & l'empâtez autour, & la mettez cuire à petit feu : étant cuite, découvrez-la, ôtez le bouquet & la dégraissez bien; voyez qu'elle soit d'un bon goût; jettez dedans un ragoût de Laitances, & la servez chaudement. Vous trouverez la maniere de faire le ragoût à la lettre R,

Les Terrines de Perches & de Tanches farcies, ſe font de la même maniere que celles de Brochet & d'Anguille.

## *Terrine de Soles.*

Prenez des Soles, les vuidez & les ratiſſez; coupez la tête & la queuë, & les coupez par grands filets; frottez une Terrine de beurre, aſſaiſonnez de ſel, de poivre, tant ſoit peu de fines épices, un peu de perſil haché; arrangez les filets de Soles dans la Terrine, les aſſaiſonnez deſſus comme deſſous, y mettre du beurre frais; couvrez la Terrine de ſon couvercle & l'empâtez autour, & la mettez cuire à petit feu : étant cuite, découvrez-la, & la nettoyez proprement; dégraiſſez-la bien, & y jettez dedans un ragoût de mouſſerons, ou un ragoût de truffes vertes; voyez qu'elle ſoit d'un bon goût, & qu'elle ait de la pointe, la ſervez chaudement.

Les Terrines de filets de Turbot, ou bien de Barbuës, ſe font de la même maniere que la Terrine de filets de Soles.

La Terrine de Rougets ſe fait auſſi de la même maniere; il faut couper la tête des Rougets. On trouvera la maniere de faire les ragoûts à la lettre R.

*Terrine de filets de Soles en gras.*

Ayant coupé les Soles par filets, garniſſez le fond d'une Terrine de tranches de Jambon & de bardes de lard, & aſſaiſonnez tant ſoit peu de ſel, de poivre & de fines épices, & y mettez du perſil haché ; arrangez les filets de Soles dans la Terrine, & les aſſaiſonnez deſſus comme deſſous ; couvrez-les de tranches de Veau & de bardes de lard, & du couvercle de la Terrine, & l'empâtez autour, & la mettez cuire à petit feu : étant cuite, ouvrez-la, & la nettoyez proprement ; ôtez les tranches de Veau & les bardes de lard, dégraiſſez-la bien, & y jettez dedans une eſſence de Jambon, ou bien un ragoût de truffes vertes ; voyez qu'elle ſoit d'un bon goût, & la ſervez chaudement.

Les Terrines de filets de Turbot & de Barbuës en gras, ſe font de la même maniere que la Terrine de filets de Soles en gras, marquée ci-deſſus.

*Terrine de Macreuſes en maigre.*

Les Macreuſes étant plumées & épluchées proprement, vuidez-les, & en

gardez les foyes ; avec la pointe du couteau détachez la chair de l'estomac, qu'elle se tienne à la peau, & ôtez-en l'estomac, prenez les foyes & en ôtez l'amer ; mettez-les sur une table, avec un peu de ciboule & de persil haché, des champignons, des truffes, assaisonnez de sel, de poivre, & un peu de fines épices, un morceau de beurre frais, deux à trois jaunes d'œufs, avec un peu de farine ; hachez bien le tout ensemble, & le mettez dans le corps des Macreuses, & les cousez par les deux bouts ; mettez dans une casserole du beurre rafiné, & la mettez sur un fourneau : le beurre étant chaud, farinez les Macreuses & les mettez dedans, & les retournez, ensuite tirez-les & les arrangez dans une marmite de la grandeur qu'il faut ; mettez la grosseur de deux œufs de beurre dans une casserole, & la mettez sur un fourneau allumé : étant fondu, mettez-y de la farine, & le remuez toûjours : étant roux, moüillez-le de boüillon de Poisson, & le vuidez dans la marmite, avec un demi-septier de vin blanc, assaisonnez de sel, de poivre, d'un oignon piqué de clous, d'une feüille de laurier, d'un peu de basilic & de persil haché ; couvrez la marmite & les mettez cuire à petit feu : étant cuites, tirez-

les, & les mettez égouter ; dressez-les dans la Terrine, & y jettez dedans un ragoût de Laitances, de queuës d'Ecrevices, de champignons, de truffes & de mousserons ; voyez que la Terrine soit d'un bon goût, & la servez chaudement. On trouvera la maniere de faire le ragoût à la lettre R.

## TOURTES.

Il se fait de deux sortes de Tourtes ; comme des Pâtez, tant en gras qu'en maigre : les unes pour Entrée, & les autres pour Entremets.

### *Tourte de Cailles pour Entrée.*

Les Cailles étant plumées & vuidées, prenez les foyes, & en ôtez l'amer ; mettez-les sur une table, avec des champignons, un peu de Jambon & de lard, de la ciboule & du persil haché, assaisonnez de poivre, de sel & de fines herbes ; hachez bien le tout ensemble, & le pilez dans le mortier avec une couple de jaunes d'œufs : le tout étant bien pilé, tirez-le & en farcissez les Cailles dans le corps ; prenez une tourtiere de la grandeur que vous voulez la faire, farinez-la ;

faites une abaiſſe qui ne ſoit ni trop épaiſſe ni trop mince de pâte briſée, & foncée la tourtiere ; faites un petit lit de lard ratiſſé, aſſaiſonnez de ſel, de poivre, d'un peu de muſcade ; arrangez les Cailles avec quelques morceaux de ris-de-veau, & quelques crêtes, des petits champignons & quelques mouſſerons ; aſſaiſonnez-les deſſus comme deſſous ; mettez un bouquet dans le milieu, couvrez-les de tranches de Veau, & de bardes de lard, enſuite couvrez-la d'une abaiſſe de la même pâte, & y faites telle façon que vous jugez à propos autour, la frottez d'un œuf battu, & la mettez au four : étant cuite, tirez-la, & la dreſſez dans un plat, & la découvrez ; ôtez-en les tranches de Veau & les bardes de lard, & la dégraiſſez bien ; jettez dedans une eſſence de Jambon ; voyez que la Tourte ſoit d'un bon goût, recouvrez-la, & la ſervez chaudement.

### *Tourte de Godiveau.*

Prenez un morceau de Veau, avec quelques blancs de Chapon ou de Perdrix, & les mettez ſur une table, aſſaiſonnez de ſel, de poivre, de fines épices, & tant ſoit peu de fines herbes ; mettez au-

tant de graisse de Bœuf que de viande, un peu de persil haché, hachez bien le tout ensemble ; faites une abaisse d'une pâte brisée, & foncez la tourtiere que vous voulez faire : étant foncée, faites-y un lit de Godiveau, y arrangez des ris-de-veau, quelques crêtes & des petits champignons ; faites-y quelques andoüillettes de Godiveau & les mettez dessus, & la couvrez de bardes de lard & d'un couvercle de la même pâte ; frottez-la d'œuf, & la mettez cuire au four : étant cuite, tirez-la & la découvrez ; ôtez-en les bardes de lard & la dégraissez, & y mettez un coulis clair de Veau & de Jambon ; voyez qu'elle soit d'un bon goût, remettez le couvercle dessus, & la servez chaudement : dans la saison vous y mettez des cûs d'Artichaux & des pointes d'Asperges, les ayant fait blanchir.

### *Tourte de Foyes gras.*

Faites une abaisse d'un demi-feüilletage, ou pâte brisée, foncez la tourtiere que vous voulez faire, y faites un lit de lard ratissé, assaisonnez de sel, de poivre, fines épices, tant soit peu de fines herbes ; arrangez-y les Foyes gras avec des crêtes, champignons, truffes vertes

& mousserons ; mettez un bouquet dans le milieu, & assaisonnez-les dessus comme dessous, & y mettez dessus des tranches de Veau bien minces, & des bardes de lard ; couvrez-la d'une abaisse de la même pâte, & y faites la façon que vous jugez à propos autour ; frottez-la d'un œuf, & la mettez au four : étant cuite, tirez-la, & la dressez dans le plat que vous voulez la servir ; découvrez-la, ôtez les tranches de Veau & les bardes de lard, & la dégraissez bien, y mettez une essence de Jambon ; voyez qu'elle soit d'un bon goût, la recouvrez de son couvercle, & la servez chaudement.

### *Tourte de Becasses.*

Les Becasses étant plumées, vuidez-les, & en gardez le ventre ; piquez-les de moyen lard assaisonné, levez-en les cuisses & les aîles, & coupez la carcasse en deux ; pilez le ventre dans un mortier, avec du lard rapé, un champignon, une truffe hachée, tant soit peu de persil, & tant soit peu de ciboule ; faites une abaisse dans une tourtiere de la grandeur que vous voulez la faire, & y mettez au fond les boyaux & le lard que vous avez pilé, & assaisonnez de sel

de poivre, tant soit peu de fines épices & de fines herbes; arrangez-y les Becasses, & les assaisonnez dessus comme dessous, & y mettez des tranches de Veau & des bardes de lard, & y mettez un morceau de beurre frais, & la couvrez d'une abaisse de la même pâte, & la dressez proprement autour: frottez-la d'un œuf & la mettez au four: faites un coulis de cette maniere: Prenez une Becasse, la faites cuire à demi à la broche; tirez-la & la mettez dans un mortier; prenez une livre & demie de Veau, & un morceau de Jambon que vous coupez par tranches, & en garnissez le fond d'une casserole, y mettez un oignon coupé par tranches, quelques morceaux de carottes & de panais; couvrez la casserole, & la mettez suer sur un fourneau: étant attaché, mettez-y un peu de lard fondu, & une pincée de farine, & le remuez; moüillez-le moitié boüillon & moitié jus; assaisonnez-les d'une ciboule entiere & d'un peu de persil, tant soit peu de fines herbes, quelques champignons, & deux ou trois petites croûtes de pain; laissez-les mitonner à petit feu: étant cuits, tirez les tranches de Veau, & y délayez la Becasse pilée, & le passez dans une étamine: étant passé, vuidez-le dans

une casserole & le tenez chaud : la Tourte étant cuite, tirez-la, & la dressez dans un plat, & la découvrez ; ôtez les tranches de Veau & les bardes de lard, & la dégraissez ; voyez que le coulis soit d'un bon goût, & qu'il ne soit point trop lié, & le jettez dans la Tourte, la recouvrir, & la servez chaudement.

La Tourte de Becassines se fait de la même maniere que la Tourte de Becasses, marquée ci dessus.

### *Tourte de Perdreaux.*

Prenez des Perdreaux, les plumez, les épluchez & les vuidez ; prenez les foyes, & en faites une petite farce, de même que la Tourte de Cailles, & en farcissez dans le corps les Perdreaux : faites une abaisse d'une pâte bien brisée, & foncez la tourtiere ; mettez au fond un lit de lard ratissé, assaisonnez de sel, de poivre, fines épices, & tant soit peu de fines herbes ; arrangez les Perdreaux avec quelques truffes vertes, & des petits champignons, & les assaisonnez dessus comme dessous, & les couvrez de tranches de Veau & de bardes de lard, ensuite couvrez la Tourte d'une abaisse de la même pâte, & y faites une bordure

autour de la maniere qu'on jugera à propos, la frotter d'un œuf battu, & la mettre cuire au four, ou ſous un couvercle : étant cuite, tirez la, & la dresſez dans le plat que vous voulez la ſervir ; découvrez-la, ôtez les tranches de Veau & les bardes de lard ; dégraiſſez-la bien, & y mettez un coulis de Perdrix au roux ; voyez que la Tourte ſoit d'un bon goût, la recouvrez, & la ſervez chaudement. On trouvera la maniere de faire le coulis au roux de Perdrix, à la lettre C.

### *Tourtes d'Aloüettes.*

Prenez des Aloüettes, les plumez & les épluchez, vuidez les & les trouſſez ; coupez-en les têtes ; faites une abaiſſe d'une pâte bien briſée, & en foncez une tourtiere ; faites un lit au fond, de lard rapé, aſſaiſonnez de ſel, de poivre, fines épices, & tant ſoit peu de fines herbes ; arrangez les Aloüettes, & la garniſſez de petits champignons, de mouſſerons, de truffes vertes, & des crêtes entre deux, un bouquet dans le milieu, les aſſaiſonnez deſſus comme deſſous ; mettez deſſus des tranches de Veau & des bardes de lard, & un morceau de

beurre frais ; couvrez la Tourte d'une abaiſſe de la même pâte, & y faites une façon autour ; frottez-la d'un œuf battu, & la mettez cuire au four, ou ſous un couvercle : étant cuite, tirez-la, & la dreſſez dans le plat que vous voulez la ſervir, & la découvrez ; ôtez les tranches de Veau & bardes de lard, & la dégraiſſez ; mettez-y une eſſence de Jambon ; voyez qu'elle ſoit d'un bon goût, & la recouvrez, & la ſervez chaudement.

### *Tourte de Fricandeaux.*

Prenez des noix de Veau & les laiſſez mortifier pluſieurs jours : étant mortifiées, coupez des fricandeaux de l'épaiſſeur de deux doigts, & les piquez entre deux de gros lardons de Jambon ; fendez-les par un côté avec un couteau pointu, & y faites une ouverture dedans, prenant garde qu'elle ne perce pas autour, & les farciſſez d'une farce de blanc de Volaille, comme la farce des Poulardes, à la crême : étant farcis, mettez une petite brochette au bout ; piquez-les bien de menu lard : étant piquez farinez-les tant ſoit peu ; mettez une caſſerole ſur le fourneau avec du lard fondu : le lard étant chaud, mettez les frican-

deaux dans la caſſerole ; ayant pris une belle couleur , tirez-les , & les mettez égouter ; faites une abaiſſe d'une pâte briſée , & foncez une tourtiere ; vous ferez un lit de lard rapé au fond , aſſaiſonnez de ſel , de poivre , fines épices , & tant ſoit peu de fines herbes , & arrangez les fricandeaux dans la tourtiere ; il faut que les côtez qui ſont piquez ſoient en deſſus , & les garniſſez de petits champignons & mouſſerons ; aſſaiſonnez-les deſſus comme deſſous ; mettez deſſus des tranches de Jambon battu & des bardes de lard , & un peu de beurre frais ; couvrez la tourtiere d'une abaiſſe de la même pâte , & y faites une bordure autour ; frottez-la d'un œuf battu & la mettez au four , ou ſous un couvercle : étant cuite, tirez-la , & la dreſſez dans un plat , & la découvrez ; ôtez les tranches de Jambon & les bardes de lard ; dégraiſſez-la bien, & y mettez une eſſence de Jambon claire; voyez que la Tourte ſoit d'un bon goût , & la recouvrez , & la ſervez chaudement.

### *Tourte de Ris-de-Veau.*

Prenez des Ris-de-Veau & les mettez tremper , & les lavez bien en pluſieurs eaux , & les faites blanchir : étant blanchis,

chis, tirez-les dans de l'eau froide, & les mettez essuyer entre deux linges; faites une abaisse d'un demi-feüilletage, & en foncez une tourtiere; faites un lit au fond de lard rapé, assaisonnez de sel, de poivre, fines épices, & tant soit peu de fines herbes; séparez les Ris-de-Veau, & les dressez dans la tourtiere, & les garnissez de petits champignons, de truffes & mousserons; assaisonnez-les dessus comme dessous, & y mettez des tranches de Veau dessus, & des bardes de lard, & du beurre frais à proportion; couvrez la Tourte d'une abaisse de la même pâte, & y faites un bord autour; frottez-la d'un œuf battu, & la mettez cuire au four, ou sous un couvercle: étant cuite, dressez-la dans un plat & la découvrez; ôtez les tranches de Veau & les bardes de lard, & la dégraissez, y jettez une essence de Jambon; voyez que la Tourte soit d'un bon goût, la recouvrez, & la servez chaudement.

### *Tourte de Poulets.*

Prenez des Poulets, les vuidez & les épluchez bien, & en ôtez la peau: coupez-les en quatre; faites une abaisse d'une pâte commune, & foncez une tour-

tiere ; faites un lit de lard rapé au fond, & assaisonnez de sel, de poivre, fines épices, & tant soit peu de fines herbes ; arrangez les Poulets dans la tourtiere, & les garnissez de Ris-de-Veau, de crêtes, de champignons, de truffes & de mousserons ; assaisonnez-les dessus comme dessous, mettez-y dessus des tranches de Veau & des bardes de lard, & du beurre frais ; couvrez la Tourte d'une abaisse de la même pâte, & y faites une bordure autour ; frottez-la d'un œuf battu, & la mettez cuire au four, ou sous un couvercle : étant cuite, tirez-la, & la dressez dans un plat ; la découvrez, & ôtez les tranches de Veau & les bardes de lard ; dégraissez-la bien, & y mettez un coulis clair de Veau & de Jambon ; voyez que la Tourte soit d'un bon goût, la recouvrez, & la servez chaudement.

### *Tourte de Langues de Mouton.*

Prenez des Langues de Mouton & les faites tremper dans plusieurs eaux, & les mettez blanchir : étant blanchies, tirez-les dans de l'eau froide, & en ôtez la peau, & les mettez cuire dans une braise; faites un petit Godiveau de blanc de Volaille avec de la graisse de Bœuf, du per-

ſil haché, & un petit morceau de Jambon, hachez bien le tout enſemble; faites une abaiſſe d'un demi feüilletage, & en foncez une tourtiere; faites un lit de Godiveau au fond, & aſſaiſonnez de ſel, de poivre, de fines épices, & tant ſoit peu de fines herbes; coupez par tranches les Langues de Mouton, & les arrangez dans la tourtiere, & les aſſaiſonnez deſſus comme deſſous: il faut y mettre des tranches de Veau deſſus & des bardes de lard: couvrez la tourtiere d'une abaiſſe du même feüilletage, & y faites un bord autour, & la frottez d'un œuf battu, & la mettez cuire au four, ou ſous un couvercle: étant cuite, tirez-la, & la dreſſez dans un plat; découvrez-la, ôtez les tranches de Veau & les bardes de lard, & la dégraiſſez, & y jettez une eſſence de Jambon; voyez que la Tourte ſoit d'un bon goût, la recouvrez, & la ſervez chaudement. On peut la ſervir avec une ſauſſe douce.

Les Tourtes de Langues de Bœuf & de Langues de Veau, ſe font de la même maniere que la Tourte de Langues de Mouton, marquée ci-deſſus.

### *Tourte d'Aîlerons.*

Prenez des Aîlerons & les épluchez

bien proprement, & en coupez le bout; faites une abaiſſe d'une pâte commune, & en foncez une tourtiere, mettez-y au fond un lit de lard rapé, & aſſaiſonnez de ſel, de poivre, fines épices & tant ſoit peu de fines herbes : arrangez les aîlerons dans la Tourtiere, & les garniſſez de champignons & de morilles, & les aſſaiſonnez deſſus comme deſſous, & y mettez deſſus quelques tranches de Veau & des bardes de lard. & du beurre frais; couvrez la Tourte d'une abaiſſe de la même pâte, & y faites une bordure, frottez-la d'un œuf battu, & la mettez au four ou ſous un couvercle; étant cuite, tirez-la, dreſſez-la dans un plat, & la découvrez : ôtez les tranches de Veau & les bardes de lard, & la dégraiſſez; jettez dedans un coulis clair de Veau & de Jambon : voyez que la Tourte ſoit d'un bon goût, la recouvrez de ſon couvercle & la ſervez chaudement.

*Tourte de filets de Liévres & Levreaux.*

Prenez un Liévre & le dépoüillez, ôtez-en la peau, & en levez les filets, piquez-les de moyen lard bien aſſaiſonné : faites une abaiſſe d'une pâte briſée, & en foncez une Tourtiere, mettez au fond un lit de lard rapé, aſſaiſonnez de ſel, de poivre, fi-

nes épices & tant soit peu de fines herbes, & arrangez dans la Tourtiere les filets de Liévre, assaisonnez-les dessus comme dessous, & y mettez dessus des bardes de lard & un peu de beurre frais : couvrez la Tourte d'une abaisse de la même pâte, & y faites une bordure autour, frottez-la d'un œuf battu, & la mettez cuire au four ou sous un couvercle ; étant cuite, tirez-la, & la dressez dans un plat, & la découvrez, en ôtez les bardes de lard, & la dégraissez, & y jettez dedans une essence de Jambon ; voyez que la Tourte soit d'un bon goût, la recouvrez, & la servez chaudement.

La Tourte de Levreaux se fait de la même maniere que la Tourte de Liévre marquée ci-dessus.

*Tourte de Pigeonneaux.*

Faites une pâte avec de la farine, un œuf, du beurre, du sel & de l'eau, & la laissez reposer une heure, & la maniez avec un morceau de beurre comme le feüilletage ; prenez des petits Pigeons de voliere, & les échaudez, & les vuidez, & les troussez proprement : faites une abaisse de votre pâte & en foncez une tourtiere, y mettre au fond un peu de lard rapé, & y ar-

ranger les Pigeons garnis de crêtes, de ris-de-veau, de champignons, de truffes, cûs d'artichaux, & les assaisonnez de poivre, de sel, d'un peu de fines herbes, de muscade, un bouquet & un oignon piqué de clous, & couvrez les Pigeons de tranches de Veau, de bardes de lard & d'un morceau de beurre frais, & la couvrez d'une abaisse de la même pâte, & y faites une bordure tout autour, & la dorez d'œuf, & la mettez cuire pendant deux ou trois heures; étant cuite, retirez-la, & la dressez dans un plat, & la découvrez; il faut ôter les bardes de lard, tranches de Veau, le bouquet & l'oignon, & la bien dégraisser, & y jetter un petit coulis clair de Veau & de Jambon; voyez qu'elle soit d'un bon goût, & la servez chaudement pour Entrée. Si on veut la servir au blanc, au lieu de coulis de Veau & de Jambon, il faut y mettre un coulis blanc.

## *Tourte de Lapins & Lapreaux.*

Après avoir habillé vos Lapins, coupez-les par morceaux & les passez dans une casserole avec lard fondu, un peu de farine frite, fines herbes, ciboulettes, sel, poivre, muscade & un peu de boüillon; étant bien passez, vous les laissez refroidir,

& en formez votre Tourte avec pâte fine, & garnissez de morilles, truffes, lard pilé, & la recouvrez de la même pâte; faites-la cuire une heure & demie, & quand elle le sera à moitié, mettez-y la sausse où vous les aurez passez & jus d'orange en servant.

### *Autre maniere de Tourtes de Lapins ou Lapreaux.*

Prenez des Lapins ou Lapreaux, qu'ils ayent un bon fumé; gardez-en le foye, coupez-le par morceaux; foncez d'une pâte fine votre tourtiere, mettez-y au fond du lard rapé, assaisonnez de sel, de poivre, de muscade, un peu de basilic; arrangez vos morceaux de Lapin, & assaisonnez par-dessus de même que dessous: mettez-y un oignon piqué de clous, ou bien un bouquet; mettez par-dessus des tranches de Veau, des bardes de lard, du lard rapé & un morceau de beurre: ensuite couvrez-la d'une abaisse de la même pâte que dessous & la mettez cuire sous son couvercle ou bien au four pendant trois heures; étant cuite, découvrez la, ôtez-en les tranches de Veau & les bardes de lard; dégraissez-la bien, & y jettez un coulis des foyes de Lapin: Vous trouve-

rez la maniere de le faire à l'article des Lapins en casserole ci-dessus : voyez que votre Tourte soit d'un bon goût, & qu'elle ne se lie pas trop en la remuant : servez-la chaudement pour Entrée. Il y en a qui y mettent des champignons & des truffes, mais cela dépend de l'Officier qui travaille, à y en mettre s'il le juge à propos.

*Tourte de Foyes de Brochet pour Entrée.*

Prenez des Foyes de Brochet, & les faites blanchir dans de l'eau : étant blanchis, tirez-les, & les mettez dans de l'eau froide; prenez des champignons, des truffes & mousserons, mettez la grosseur de deux noix de beurre dans une casserole sur un fourneau; étant fondu, mettez-y une pincée de farine, & le remuez toujours : étant roux, mettez-y les champignons, les truffes & mousserons, & leur faites faire sept à huit tours, & assaisonnez de sel, de poivre & d'un bouquet : étant passé, moüillez-le de boüillon de poisson, & les laissez mitonner, & avoir soin de les bien dégraisser & écumer; étant diminué à propos, y mettez les Foyes de Brochet, & les laissez achever de mitonner; étant diminué à propos, achevez-le de lier d'un coulis d'Ecrevices ou autre, ou bien avec une liaison d'un

d'un jaune d'œuf & de crême : étant liée, voyez qu'il ſoit d'un bon goût, & le retirer, & le mettez refroidir : foncez une tourtiere d'une pâte feüilletée, & y vuidez le ragoût de foyes de Brochet, & la couvrez d'une abaiſſe de la même pâte, & y faites une bordure autour, dorez-la d'un œuf battu, & la mettez cuire au four ou ſous un couvercle : étant cuite, tirez-la, & la dreſſez dans un plat, & en ôtez le couvercle, mettez-y un peu de coulis clair d'Ecrevices deſſus & la recouvrez, & la ſervez chaudement.

### *Tourte d'œufs.*

Faites durcir une douzaine d'œufs; étant durs, pelez-les, & les mettez dans de l'eau fraîche; les retirez, & les mettez eſſuyer entre deux linges, coupez-les par la moitié, & en ôtez les jaunes; prenez les blancs, & les mettez ſur une table avec un peu de perſil, & les hachez bien enſemble; foncez une Tourtiere d'une abaiſſe de pâte feüilletée, & y mettez au fond un peu de beurre frais, & y arrangez les jaunes d'œufs, & y mettez de l'écorce de citron vert confite hachée entre deux, & y mettez par-deſſus les blancs d'œufs hachez, aſſaiſonnez d'un peu de

sel, & y mettez du sucre en poudre dessus à proportion de ce qu'il en faut & du beurre frais, couvrez la Tourte d'une abaisse de feüille tages, & y faites un bord autour, dorez-la d'un œuf battu & la mettez cuire ; étant cuite, dressez-la dans un plat, & la servez chaudement.

### *Tourte d'Huitres.*

Prenez des Huitres ; les écaillez & les mettez dans une casserole, & leur faites faire deux ou trois tours sur le feu, & les retirez, les nettoyez une à une, & les mettez sur une assiette ; mettez la grosseur de deux noix de beurre dans une casserole, & la mettez sur le feu ; étant fondu, mettez-y une pincée de farine, & la remuez toûjours, étant roux, mettez-y quelques petits champignons & mousserons, assaisonnez de poivre & d'un bouquet ; étant à demi-cuit, dégraissez le bien, & y mettez les Huitres ; faire un boüillon seulement ; voyez que le ragoût soit d'un bon goût, & l'achevez de lier d'un peu de coulis au roux ; le retirer & le laisser refroidir : foncez une tourtiere d'un abaisse de pâte feüilletée, & y mettez le ragoût d'Huitres ; la moüillez tout autour, & la couvrez d'une autre abaisse de pâte

feüilletée, & y faites un cordonautor, la dorez d'un œuf battu, & la mettez cuire, étant cuite, tirez-la, & la dressez dans le plat que vous voulez la servir : il faut la découvrir pour voir si elle n'est pas trop séche, & si elle l'est trop, y jetter un petit coulis leger dessus, & la recouvrez, & la servez chaudement.

### *Tourte de Salsifix.*

Prenez des Salsifix blancs, & les ratissez, & les mettez blanchir dans de l'eau blanche, de la même maniere que les cardes ; étant blanchis, tirez-les, & les coupez par morceaux, mettez la grosseur d'un œuf de beurre dans une casserole sur un fourneau ; étant fondu, mettez-y une pincée de farine, & le remuez ; étant roux passez-y quelques petits champignons & mousserons, moüillez le ragoût de boüillon de poisson, & l'assaisonnez de sel, de poivre & d'un bouquet, & y mettez dedans les Salsifix blanchis : laissez mitonner le tout ensemble ; étant mitonné à propos & diminué, achevez de lier le ragoût d'un coulis d'Ecrevices, ou bien avec une liaison d'un jaune d'œuf & de crême : voyez que le ragoût soit d'un bon goût, le retirer,

& le laissez refroidir; foncez une tourtiere d'une abaisse de pâte feuilletée, & y vuidez le ragoût de Salsifix, couvrez la tourtiere d'une abaisse de pâte feüilletée, & y faites autour une bordure, & la dorez d'un œuf battu, & la mettez cuire; étant cuite, tirez-la, & la dressez dans un plat, & la découvrez, & y jettez un peu de coulis, la recouvrez, & la servez chaudement.

## *Tourte de Tanches.*

Les tanches étant limonnées & vuidées, fendez-les en deux, & les coupez en quatre; faites une abaisse d'une pâte fine brisée, qui ne soit ni trop mince, ni trop épaisse, & en foncez la tourtiere, mettez-y un peu de beurre frais au fond, & assaisonnez de sel, de poivre, fines épices, & tant soit peu de fines herbes, arrangez les Tanches dans la tourtiere, & les assaisonnez dessus comme dessous, & y mettez quelques champignons & un bouquet, & les couvrez de beurre frais, tant soit peu de persil haché & de ciboule, & la couvrez d'une autre abaisse, & en relevez le bord autour, frottez-la d'un œuf battu, & la mettez cuire au four, ou sous un couvercle; étant cuite & de belle couleur, dressez-la dans un plat, &

la découvrez, & la dégraiſſez, voyez qu'elle ſoit d'un bon goût, & jettez un ragoût de Laitance deſſus, ou bien un ragoût d'Ecrevices, & remettez le couvercle deſſus, & la ſervez chaudement

*Tourte de Moruë.*

Faites cuire deux queües de Moruë dans de l'eau boüillante, ôtez-en les filets, faites une ſauſſe avec du beurre frais, un peu de farine, perſil, champignons, truffes hachées, & aſſaiſonnez de poivre & de muſcade, mettez-y de la crême de lait, & mettez les filets de Moruë dans la ſauſſe, & les faites mittonner à petit feu, en les remuant de temps en temps; voyez que le ragoût ſoit d'un bon goût, & le laiſſez refroidir: foncez une tourriere de la grandeur que vous voulez la faire, d'une abaiſſe de feüilletage, & au fond il y faut mettre un hachis de Carpe, & enſuite y vuider les filets de Moruë & la couvrir d'une autre abaiſſe de feüilletage, & la faire cuire au four; étant cuite, il faut la dreſſer dans un plat, & la découvrir, & y jetter un ragoût de Laitances de Carpe deſſus, ou bien un ragoût d'Ecrevices ou un ragoût de Moules, & la recouvrir, & la ſervir chaudement pour Entrée,

L'on trouvera la maniere de faire les ragoûts à la lettre R.

*Tourtes de Brochets.*

Il faut habiller des Brochets, les desosser par le dos, & les couper en filets par petits morceaux de la longueur du doigt, lesquels vous ferez blanchir dans de l'eau tiede & un peu de verjus, ensuite vous les passez à la casserole avec un bon beurre, champignons, truffes, pointes d'Asperges, laitance de Carpe, & un morceau de citron en cuisant : assaisonnez le tout de sel, poivre, clous, muscade, ciboules & fines herbes ; étant cuit, vous faites un petit godiveau de chair de Carpe ou d'Anguille bien assaisonné, & lié avec de la mie de pain trempée dans du boüillon de Poisson ou purée claire : vous dressez une abaisse de pâte fine dans une tourtiere, & vous garnissez le fond de votre godiveau, & votre ragoût de Brochet pardessus, vous le couvrez proprement d'une pareille abaisse, & le faites cuire à petit feu, puis servez chaudement pour Entrée, avec jus de citron.

*Tourte de filets de Soles en maigre.*

Prenez des Soles, les vuidez & les ratissez, les essuyez bien, farinez-les & les

faites à demi frire, enſuite tirez-les, & les laiſſer égouter, & les coupez par filets; paſſez dans une caſſerole avec un peu de beurre frais, des petits champignons, quelques mouſſerons & truffes, & un bouquet; étant paſſés, poudrez-les d'une petite pincée de farine, & leur faites faire ſept ou huit tours ſur le fourneau; moüillez-les de boüillon de Poiſſon, & les mettez cuire à petit feu: étant cuits, mettez-y les filets de ſoles: étant mitonnez, achevez-les de lier d'un coulis d'Ecrevices, ou bien d'un coulis au roux; voyez qu'ils ſoient d'un bon goût, & les laiſſez refroidir, garniſſez une tourtiere d'un abaiſſe d'un demi-feüilletage; faites-y au fond un petit lit de beurre frais, & y arrangez les filets de Soles, & la garniture; couvrez la Tourte d'une abaiſſe, & y faites une bordure autour & la frottez d'un œuf battu, & la mettez cuire au four, ou ſous un couvercle: étant cuite, tirez-la, & la dreſſez dans un plat, & la découvrez, & y jettez dedans un peu de coulis d'Ecrevices, ou de coulis roux; la recouvrez, & la ſervez chaudement.

Les Tourtes de filets de Barbuës & de Turbots ſe font de la même maniere que la Tourte de filets de Soles, marquée ci-deſſus.

## *Tourte d'Anguilles.*

Prenez une Anguille & la dépoüillez, & la vuidez, & la cizelez, la coupez par petits tronçons; prenez un morceau de chair d'Anguille, que vous mettez sur une table avec quelques champignons, un peu de persil & de ciboules hachées, & la grosseur de beurre comme d'Anguille; hachez bien le tout ensemble, & le pilez dans le mortier, & le retirez sur une assiette; faites une abaisse d'une pâte fine brisée & en foncez une tourtiere; mettez le godiveau au fond de la tourtiere, & assaisonnez de sel, de poivre, fines épices, & tant soit peu de fines herbes; arrangez l'Anguille dans la tourtiere, & y mettez un bouquet au fond; la garnissez de champignons, de truffes & mousserons, & l'assaisonnez dessus comme dessous: & y mettez du beurre frais dessus la quantité qu'il en faut; couvrez la Tourte d'une abaisse de la même pâte, & y faites une bordure autour; frottez-la d'un œuf battu, & la mettez cuire au four, ou sous un couvercle: étant cuite, tirez-la, & la dressez dans un plat, & la découvrez; ôtez-en le bouquet, & la dégraissez, & y jettez un ragoût de

queuës d'Ecrevices dessus, ou bien un coulis au roux; voyez que la Tourte soit d'un bon goût, la recouvrez, & la servez chaudement.

*Tourte d'Eperlans.*

Prenez les plus gros Eperlans, & les vuidez; faites une abaisse d'un demi-feüilletage, & foncez une tourtiere, & y mettez au fond un lit de godiveau d'Anguille, assaisonnez de sel, de poivre, fines épices, & tant soit peu de fines herbes; arrangez les Eperlans dans la tourtiere, & les assaisonnez dessus comme dessous; mettez-y du beurre à proportion de ce qu'il en faut; couvrez la Tourte d'une abaisse de la même pâte, y faites une bordure autour, la frottez d'un œuf battu, la mettez cuire au four, ou sous un couvercle: étant cuite, tirez-la, & la dressez dans un plat, & la découvrez, & la dégraissez, & y jettez dessus un ragoût de truffes vertes, ou bien de mousserons: voyez qu'elle soit d'un bon goût, la recouvrez, & la servez chaudement.

*Toute de Saumon.*

Coupez des tranches de Saumon, &

en ôtez la peau, & les coupez par filets; faites une abaiſſe d'une pâte fine briſée, & en foncez une tourtierre; prenez un morceau de Saumon avec quelques champignons, une truffe verte, du perſil & de la ciboule hachée, & du beurre à proportion; hachez bien le tout enſemble, & le pilez dans le mortier; le retirer & le mettre au fond de la tourtiere, & l'aſſaiſonnez de ſel, de poivre, fines épices, & tant ſoit peu de fines herbes; arrangez les filets de Saumon dans la tourtierre, avec quelques petits champignons; les aſſaiſonnez deſſus comme deſſous, & y mettez du beurre deſſus, & un bouquet dans le milieu, couvrez la Tourte d'une abaiſſe de la même pâte, & y faites une bordure autour; la frottez d'un œuf battu, & la mettez cuire au four, ou ſous un couvercle: étant cuite, tirez-la & la dreſſez dans un plat, & la découvrez, & la dégraiſſez, & y jettez un ragoût d'Ecrevices deſſus; voyez qu'elle ſoit d'un bon goût, la recouvrez, & la ſervez chaudement.

La Tourte de Truites ſe fait de la même maniere que celle de Saumon, marquée ci-deſſus, Il faut couper les Truites en deux, ou en trois.

*Tourte de Tanches farcies.*

Prenez des Tanches & les limonez ; fendez-les par le dos, & en ôtez l'arrête & la chair ; faites que la tête & la queuë se tiennent à la peau : prenez la chair des Tanches, & la mettez sur une table avec des champignons, persil & ciboules hachées, assaisonnez de poivre, de sel, fines épices, & tant soit peu de fines herbes, hachez bien le tout ensemble, & y mettez deux jaunes d'œufs cruds, un peu de mie de pain trempée dans de la crême; pilez le tout dans le mortier, & en farcissez les Tanches : étant farcies, cousez-les ; faites une abaisse d'une pâte fine brisée, & en foncez la tourtiere ; faites un lit de beurre frais au fond de la tourtiere, assaisonnez de sel, de poivre, fines épices, & tant soit peu de fines herbes ; arrangez les Tanches dessus, & les assaisonnez dessus comme dessous, & y mettez du beurre dessus à proportion ; couvrez la Tourte d'une abaisse de la même pâte, & y faites une bordure autour ; frottez-la d'un œuf battu, & la mettez cuire au four, ou sous un couvercle : étant cuite, tirez-la, & la dressez dans un plat, la découvrez & la dégraissez, & y jettez

un ragoût de laitances dessus ; voyez que la tourte soit d'un bon goût, la recouvrez, & la servez chaudement. Vous trouverez la maniere de faire le ragoût de laitances à la lettre R.

### *Tourte de Moules.*

Prenez des Moules, & les épluchez bien, & les lavez en plusieurs eaux ; mettez les dans une casserole sur un fourneau, & les remuez de temps en temps, afin qu'elles s'ouvrent : étant ouvertes, tirez-les de dessus le feu, & les ôtez de leurs coquilles, & les mettez sur un plat ; préparez de petits champignons, quelques truffes & mousserons ; prenez une casserole & la mettez sur un fourneau, avec un morceau de beurre la grosseur d'un œuf : étant fondu, mettez-y une pincée de farine, & le remuez toûjours, jusques à ce qu'il soit à demi-roux, y mettez les champignons, truffes & mousserons, assaisonnez d'un peu de sel, de poivre & un bouquet : étant passé, mettez-y les Moules, & les moüillez d'un peu de boüillon de Poisson, & un peu de leur eau : étant cuites, achevez-les de lier d'un coulis de Moules ; voyez que le ragoût soit d'un bon goût : si la sausse

du ragoût étoit trop longue, tirez-en dans une petite casserole, & mettez refroidir le ragoût; faites une abaisse de feüilletage, & foncez une tourtiere: le ragoût étant froid, mettez-le dedans, & couvrez la Tourte d'une autre abaisse de la même pâte, faites une bordure autour; frottez-la d'un œuf battu, & la mettez cuire au four, ou sous un couvercle, & prenez garde qu'elle ne cuise trop, car il ne faut que le temps que la croûte puisse cuire: étant cuite, tirez-la, & la dressez dans un plat, la découvrez; faites chauffer le coulis que vous avez tiré du ragoût, & le jettez dessus, la recouvrez, & la servez chaudement.

### *Tourte de Laitances de Carpes.*

Faites une abaisse de feüilletage, foncez une tourtiere; mettez un ragoût de laitances dedans, & la couvrez d'une autre abaisse de la même pâte, & y faites une bordure autour, & la frottez d'un œuf battu, & la mettez cuire au four, ou sous un couvercle: étant cuite, tirez-la, & la dressez dans un plat; découvrez-la, & y mettez un peu de coulis dessus, la recouvrez, & la servez chaudement. On trouvera la maniere de faire le ragoût à la lettre R.

### *Tourte de queuës d'Ecrevices.*

Faites une abaiſſe de feüilletage, & foncez une tourtiere ; mettez un ragoût de queuës d'Ecrevices & de garnitures dedans, & la couvrez d'une autre abaiſſe de la même pâte, & y faites une bordure autour, & la frottez d'un œuf battu, & la mettez cuire au four, ou ſous un couvercle : étant cuite, tirez-la, & la dreſſez dans un plat ; découvrez-la, & y mettez un peu de coulis deſſus ; voyez qu'elle ſoit d'un bon goût, la recouvrez, & la ſervez chaudement. On trouvera la maniere de faire le ragoût de queuës d'Ecrevices à la lettre R.

### *Tourtes des Perches.*

Prenez des Perches & les vuidez ; mettez-les enſuite ſur le gril ; paſſez un petit ragoût de champignons : les Perches étant grillées, tirez-en la peau, & levez-en les filets, & les mettez dans le ragoût de champignons ; faites une abaiſſe d'un demi-feüilletage, & foncez une tourtiere, & y mettez dedans le ragoût de filets de Perches ; couvrez-la d'une abaiſſe de la même pâte, & y faites une

bordure autour ; frottez-la d'un œuf battu, & la mettez au four, ou ſous un couvercle : étant cuite, tirez-la, & la dreſſez dans un plat, & la découvrez, & y jettez un peu de coulis deſſus : voyez qu'elle ſoit d'un bon goût, la recouvrez, & la ſervez chaudement.

## *Tourte de Rougets.*

Prenez des Rougets, vuidez-les, les lavez & les eſſüyez ; faites fondre un peu de beurre dans une caſſerole, avec un peu de ſel & de poivre ; frottez vos Rougets dedans, & les mettez griller : étant grillez, levez les filets, & les mettez dans un ragoût d'Ecrevices ; faites une abaiſſe d'un demi-feüilletage, & foncez une tourtiere, & y mettez le ragoût de filets de Rougets ; couvrez la Tourte d'une abaiſſe de la même pâte ; faites une bordure autour, frottez-la d'un œuf battu, & la mettez au four, ou ſous un couvercle : étant cuite, tirez-la, & la dreſſez dans un plat, & la découvrez ; jettez-y un peu de coulis d'Ecrevices deſſus, voyez que la Tourte ſoit d'un bon bon goût, la recouvrez, & la ſervez chaudement.

*Tourte de Carpe.*

Prenez une bonne Carpe, & l'écaillez; vuidez-la, & en ôtez les oüyes, la fendez, & la coupez par tranches; faites une abaisse d'un demi-feüilletage, & foncez une tourtiere; faites un lit de godiveau d'Anguille au fond, de même que la Tourte d'Anguille; assaisonnez de sel, de poivre, fines épices, & tant soit peu de fines herbes; arrangez-y la Carpe, & l'assaisonnez dessus comme dessous, & y mettez du beurre frais dessus à proportion: couvrez la Tourte d'une abaisse de la même pâte, & y faites une bordure autour; frottez-la d'un œuf battu, & la mettez cuire au four, ou sous un couvercle: étant cuite, tirez-la, & la dressez dans un plat, & la découvrez, & la dégraissez, & y jettez un ragoût de laitances dedans; voyez qu'elle soit d'un bon goût, la recouvrez, & la servez chaudement.

*Tourte de Tortuës.*

Prenez des Tortuës, coupez-leur la tête, les pattes & la queuë; ayez une marmite sur le fourneau, avec de l'eau à moitié,

moitié, aſſaiſonnez d'un bouquet, d'un oignon, d'un morceau de beurre, d'une feüille de laurier & quelques clous ; & lorſque cela boût, mettez-y les Tortuës, & les faites boüillir : enſuite tirez-les & en ôtez la coquille ; coupez-les comme une fricaſſée de Poulets, & prenez garde à l'amer ; paſſez-les dans une caſſerole avec un peu de beurre, des champignons, des truffes & un bouquet, aſſaiſonnez de ſel & de poivre : étant paſſé, mettez-y une pincée de farine, & les moüillez d'un boüillon de Poiſſon, & les laiſſez mitonner à petit feu ; étant cuites, liez-les avec un peu de coulis blanc, & une liaiſon de trois jaunes d'œufs & de crême : voyez que le ragoût de Tortuës ſoit d'un bon goût, & le laiſſez refroidir ; faites une abaiſſe d'un feüilletage, & foncez une tourtiere, & y mettez le ragoût de Tortuës, & la couvrez d'une abaiſſe de la même pâte ; faites-y une bordure autour, & la frottez d'un œuf battu, & la mettez cuire au four, ou ſous un couvercle ; il faut prendre garde qu'elle ne cuiſe pas trop : étant cuite, tirez-la, & la dreſſez dans un plat, & la découvrez, & y jettez du coulis blanc clair deſſus, voyez qu'elle ſoit d'un bon goût, la recouvrez, & la ſervez chaudement.

*Tourtes de hachis de Carpes ; & de tous autres hachis de Poiſſon.*

Faites un hachis de Carpes de la maniere qu'il eſt marqué à la lettre H. Faites une abaiſſe de feüilletage, & foncez une tourtiere, & mettez le hachis dedans, & le couvrez d'une autre abaiſſe de feüilletage, & y faites une bordure autour, & la frottez d'un œuf battu & la mettez cuire au four, ou ſous un couvercle ; étant cuite, tirez-la, & la dreſſez dans un plat, & la ſervez chaudement.

*Tourtes de blanc de Chapon pour Entremets.*

Prenez un Chapon & le faites rôtir à la broche : étant cuit, ôtez-en la peau, & le deſoſſez, & le hachez : étant haché prenez un demi quarteron d'amandes, que vous pelèz, & les pilez dans un mortier, en les arroſant de temps en temps d'un peu de lait : étant bien pilées, mettez-y le blanc de Chapon haché dedans, avec un peu de moëlle de Bœuf, de l'écorce de citron verd confite, pilez bien le tout enſemble ; prenez une demi-cuillerée d'argent de farine de ris, ou autre,

& la mettez dans une casserole avec un peu de sel, & la délayez avec une goutte de lait, & y mettez quatre jaunes d'œufs frais, avec un demi-septier de crême, un morceau de canelle en bâton, & du sucre à proportion de ce qu'il en faut; délayez le tout ensemble, & le faites cuire sur un fourneau : étant cuit, tirez le bâton de canelle : voyez que la crême soit d'un bon goût; tirez le blanc de Chapon & les amandes qui sont pilées dans le mortier, & les délayez dans la crême; étant bien délayée, laissez-la refroidir; faites une abaisse de pâte feüilletée, & foncez la tourtiere que vous voulez faire, & y mettez dedans la crême de blanc de Chapon, & l'étendez par tout avec une cuilliere, & y faites dessus quelques ornemens de bandes de feüilletage, & un cordon autour, & la mettez cuire au four: étant cuite, rapez-y du sucre & la glacez au four, ou bien avec la pêle rouge, & la dressez sur un plat, & la servez chaudement pour Entremets.

Les tourtes de blanc de Perdrix ou de Faisans, se font de la même maniere que la Tourte de blanc de Chapon, marquée ci-dessus.

## *Tourtes d'Amandes.*

Prenez un quarteron d'Amandes, & les mettez dans l'eau faire un boüillon; les tirer, les peler & les mettre dans de l'eau froide; les retirer & les essuyer entre deux linges; les mettre dans un mortier & les piler, les arrosant de temps en temps de lait: étant bien pilées, mettez-y de l'écorce de citron vert, quelques biscuits d'amandes ameres, de la moëlle de Bœuf la quantité qu'il en faut: & du sucre, trois à quatre jaunes d'œufs cruds, repilez bien le tout ensemble; faites une abaisse de pâte feüilletée, & en foncez la tourtiere que vous voulez faire; tirez la pâte d'amandes du mortier & l'étendez dans la tourtiere, & y faites quelques ornemens de bandes de feüilletage, & un cordon autour, & la mettez cuire au four: étant cuite, tirez-la, & y rapez du sucre, & la glacez au four, ou bien avec la pêle rouge, la dressez proprement dans un plat, & la servez chaudement.

La Tourte au lard se fait de la même maniere que la Tourte d'Amandes: la difference qu'il y a, est qu'au lieu de moëlle de Bœuf, il faut y mettre du lard rapé.

La Tourte de Tetine de Veau, se fait aussi de la même maniere : au lieu de moëlle d Bœuf, il faut y mettre une Tetine de Veau blanchie à la place.

Pour ce qui est des Tourtes d'Amandes des jours maigres, il faut mettre du beurre frais dans la pâte, au lieu de moëlle de Bœuf.

*Tourte de Pistaches.*

Emondez un quarteron de Pistaches, ensuite mettez-les égouter, & les pilez dans le mortier : étant bien pilées, mettez-y un morceau de beurre frais la grosseur d'un œuf, une écorce de citron vert confite, deux jaunes d'œufs frais ; prenez une demi-cuillerée d'argent de farine de ris, & la mettez dans une casserole, & la délayez avec un demi-septier de crême douce peu à peu, & y mettez deux jaunes d'œufs frais, un peu de sel, du sucre à proportion ; faites cuire la crême sur un fourneau : étant cuite, ôtez les Pistaches qui sont pilées, du mortier, & les délayez dans la casserole avec la crême, la laissez refroidir ; voyez qu'elle soit d'un bon goût ; faites une abaisse de pâte feüilletée, & en foncez la tourtiere que vous voulez faire, & y vuidez la pâte de

Pistaches, & l'étendez avec une cuilliere partout; faites-y quelques façons pardessus avec des bandes de feüilletage, & une bordure autour; mettez-la cuire au four, ou sous un couvercle : étant cuite, tirez-la, & la glacez de la même maniere que la Tourte d'Amandes, la dresser dans un plat, & la servez chaudement.

Les Tartelettes de Pistaches se font de la même pâte. Il faut faire des petites abaisses de pâte feüilletée, & en foncer des moules de petits Pâtez; & mettre dedans une cuillerée de pâte de Pistaches, & les mettre cuire au four, ou dans une tourtiere, ou sous un couvercle : étant cuites, tirez-les, les glacez de la même maniere que la Tourte, & les servez pour un Plat, ou pour Garniture.

Les Tartelettes de pâte d'Amandes se font de la même maniere que celles de Pistaches.

### *Tourte de Chocolat.*

Prenez une cuillerée de farine de ris, & la mettez dans une casserole, avec un peu de sel, & la délayez avec un peu de lait, y mettez cinq jaunes d'œufs frais, & les délayez bien; mettez y une chopide crême douce, & du sucre à propor-

portion ; mettez cuire la crême ſur le fourneau, prenant garde qu'elle ne tourne : étant cuite, tirez la ; rapez du Chocolat ſelon la quantité qu'il en faut, mettez-le ſur une aſſiette ; preſentez-le un peu à la chaleur, & le délayez dans la crême, & la laiſſez refroidir ; goûtez qu'elle ſoit d'un bon goût ; faites une abaiſſe de pâte feüilletée, & en foncez une tourtiere ; vuidez la crême de Chocolat dans la tourtiere, & l'etendez ; faites quelques façons de bandes de feüilletage deſſus, & une bordure autour, & la mettez cuire au four, ou ſous un couvercle : étant cuite, tirez la, & la glacez avec du ſucre en poudre & la pêle rouge, & la dreſſez dans un plat, & la ſervez chaudement.

La tourte de Canelle ſe fait de la même maniere que la Tourte de Chocolat : la difference qu'il y a, eſt qu'au lieu de Chocolat, vous y mettez de la Canelle dans la crême, & la ſervez de la même maniere.

## *Tourte de Crême.*

Voilà la maniere de faire la Crême : Prenez une cuillerée de farine, avec un peu de ſel, & la mettez dans une caſſe-

role, & & la délayez avec du lait, & y mettez cinq jaunes d'œufs frais, les achevez de délayer avec un peu de lait & une chopine de crême ; mettez-y du ſucre à proportion de ce qu'il en faut, un morceau de canelle en bâton ; faites cuire la crême, en la remuant toûjours ſur le fourneau : étant cuite, retirez-la, & y mettez quelques biſcuits d'amandes ameres ; écraſez dedans de l'écorce de citron vert confite ; hachez un peu de fleur d'orange ; goûtez que la Crême ſoit d'un bon goût, & la laiſſez refroidir ; faites une abaiſſe de pâte feüilletée, & en foncez une tourtiere, & vuidez la crême dedans, & l'étendez avec une cuilliere, & y faites des façons avec des bandes de feuilletage deſſus, & une bordure autour, & la mettez cuire au four, ou ſous un couvercle : étant cuite, rapez du ſucre deſſus, & la glacez avec la pêle rouge, la dreſſez dans un plat, & la ſervez chaudement.

L'on fait des Tartelettes de crême de cette maniere : Faites des petites abaiſſes de pâte feüilletée, & en foncez des moules de petits Pâtez, & y mettez une cuillerée de crême dedans, & les mettez cuire au four, ou dans une tourtiere avec un couvercle : étant cuites, tirez-les,

&

& les glacez de la même maniere que la Tourte de crême, dressez-les dans un plat, pour un plat d'Entremets, ou bien servez-vous-en pour des Garnitures.

### *Tourte de Cerises.*

Prenez des Cerises, ôtez-en les queuës & les noyaux, & les mettez dans une poële avec une goute d'eau & du sucre la quantité qu'il en faut, & les mettez sur un fourneau, ayez le soin de les bien écumer : étant cuites, retirez-les & les laissez refroidir ; faites une abaisse de pâte feüilletée, & en foncez une tourtiere ; mettez les Cerises dans la tourtiere, & la couvrez d'une autre abaisse découpée de la même pâte : étant couverte, & avoir coupé autour ce qui déborde, la dorez d'un œuf, & la mettez cuire au four : étant cuite, rapez-y du sucre & la glacez avec la péle rouge, la dressez dans un plat, & la servez chaudement.

La Tourte de Framboises se fait de la même maniere : la difference qu'il y a, il faut faire cuire le sucre la quantité qu'il en faut au caramel : étant au point du caramel, mettez-y les Framboises dedans, & ne leur faites prendre qu'un

boüillon, & les laissez refroidir; faites une abaisse de pâte feüilletée, & en foncez une tourtiere; vuidez la compote de Framboises dedans, & la couvrez d'une abaisse découpée de la même pâte, & la dorez d'un œuf battu, & la mettez cuire au four: étant cuite, tirez-la, rapez-y du sucre, & la glacez avec la péle rouge; dressez-la dans un plat, & la servez chaudement.

### *Tourte d'Abricots.*

Prenez des Abricots, les pelez, & en ôtez les noyaux, & les mettez dans une poële avec la quantité qu'il faut de sucre clarifié; mettez-les sur un fourneau, & leur faites prendre un boüillon; écumez-les bien, & les retirez, & les laissez refroidir; faites une abaisse de pâte feüilletée, & en foncez une tourtiere; vuidez les Abricots dedans, & les arrangez; faites-y des façons dessus avec des bandes de pâte feüilletée un peu serrées, & une bordure autour; dorez un peu ces bandes, mettez cuire la Tourte au four, ou sous un couvercle: étant cuite, tirez-la, & y rapez du sucre dessus, & la glacez avec la péle rouge; la dressez dans un plat, & la servez chaudement.

## *Tourte de Pêches grillées.*

Prenez des Pêches, & les faites griller ſur un fourneau bien allumé : étant bien grillées, mettez-les dans de l'eau ; & en ôtez proprement la peau, & les remettez dans d'autre eau, enſuite ôtez-en les noyaux, & les mettez dans une poële avec la quantité qu'il faut de ſucre clarifié, & les couvrez & les laiſſez mitonner : étant cuites, retirez-les, & les laiſſez refroidir ; faites une abaiſſe de pâte feüilletée, & en foncez une tourtiere ; vuidez-y les Pêches, & les arrangez ; faites par-deſſus quelques façons de bandes de pâte feüilletée, & les ſerrez un peu, & un cordon autour ; dorez-la d'un œuf battu, & la mettez cuire au four ; étant cuite, tirez-la, & la glacez de la même maniere que les autres, & la dreſſez dans un plat, & la ſervez chaudement.

## *Tourte de Pêches blanches.*

Prenez des Pêches, & les pelez ; ôtez-en les noyaux : mettez les Pêches dans une poële, avec la quantité qu'il faut de ſucre clarifié, & les mettez cuire ſur un

fourneau ayant couvert la poële : étant cuites, retirez les, & les laissez refroidir, & en dressez la Tourte de la même maniere que la Tourte de Pêches grillées, marquées ci-dessus, & la faites cuire, & la servez chaudement.

### *Tourte de Poires de Bon-Chrêtien.*

Prenez des Poires de Bon-Chrêtien, & les coupez par la moitié, mettez une poële pleine d'eau sur un fourneau, & y mettez les Poires, étant cuites, tirez les, & les mettez dans de l'eau froide, & les pelez ; ôtez le dedans, & les parez, & les mettez dans une petite poële, avec la quantité qu'il faut de sucre clarifié, & deux ou trois tranches de citron, & leur faites prendre quelques boüillons sur un fourneau, & ensuite les retirez, & les laissez refroidir ; faites une abaisse de feüilletage, & en foncez une tourtiere ; arrangez-y les Poires de Bon-Chrêtien, & y mettez un peu de sirop ; couvrez la Tourte d'une abaisse découpée de la même pâte ; dorez-la d'un œuf battu, & la mettez cuire au four, ou sous un couvercle ; étant cuite, glacez-la de la même maniere que les autres ci-devant, & la dressez dans un plat, & la servez chaudement.

L'on fait des Tourtes de toutes ſortes de Poires, de la même maniere que la Tourte de Poires de Bon-Chrêtien. L'on fait auſſi griller des Poires de la même maniere que les Pêches, marquée ci-devant, & on en fait une Tourte.

### *Tourte de Pommes.*

Prenez des Pommes de Rainette, Calvilles ou Rembourg, coupez-les par la moitié, & ôtez-le dedans, & les pelez; les arrangez dans une petite poële, y mettez du ſucre la quantité qu'il faut, avec un verre ou deux d'eau, un morceau de canelle en bâton, & un zeſte de citron vert; couvrez la poële, & la mettez ſur un fourneau: les Pommes étant cuites, & le ſirop diminué, retirez-les, & les laiſſez refroidir; faites une abaiſſe de pâte feüillerée, & en foncez une tourtiere, & dreſſez les Pommes; couvrez la tourtiere d'une autre abaiſſe découpée de la même pâte, & la coupez autour, & la dorez d'un œuf battu, & la mettez cuire au four, ou ſous un couvercle: étant cuite, glacez-la de la même maniere que les autres ci devant, & la dreſſez dans un plat, & la ſervez chaudement.

### *Tourte de Prunes.*

Prenez des Prunes, & en ôtez la peau & les noyaux; foncez une tourtiere d'une abaisse de pâte feüilletée, & y arrangez les Prunes, & y mettez quelques tranches d'écorce de citron vert confite, du sucre en poudre dessus la quantité qu'il en faut; couvrez la Tourte d'une abaisse découpée de la même pâte, & la coupez autour; dorez-la d'un œuf battu, & la mettez cuire: étant cuite, tirez-la, & la glacez de la même maniere que les autres ci-devant, & la dressez dans un plat, & la servez chaudement.

### *Tourte de Verjus.*

Prenez du Verjus confit liquide, foncez une tourtiere d'une abaisse de pâte feüilletée, & y mettez le Verjus confit; faites quelques façons dessus de bandes de feüilletage, & un cordon autour, & la dorez d'un œuf battu, & la mettez cuire: étant cuite, tirez-la, & la glacez de la même maniere que les autres ci-devant, & la dressez dans un plat, & la servez chaudement.

## *Tourte de Marmelade de fleur d'Orange.*

Foncez une tourtiere d'une abaiſſe de pâte de feüilletage, & y mettez la Marmelade de fleurs d'Orange, & avec une cuilliere vous l'étendez par-tout; faites par-deſſus quelques ornemens de bandes de feüilletage, & un cordon autour; dorez-la d'un œuf battu, & la mettez cuire: étant cuite, tirez-la, & la glacez de la même maniere que les autres ci-devant, la dreſſez dans un plat, & la ſervez chaudément.

L'on fait des Tourtes de toutes ſortes de Marmelades, de la même maniere que la Tourte de Marmelade de fleurs d'Orange.

## *Tourte d'Aſperges.*

Coupez tout le vert des Aſperges, & les faites blanchir: étant blanchies, mettez-les dans de l'eau froide; prenez la groſſeur de deux noix de beurre frais, & le mettez dans une caſſerole ſur un fourneau: étant fondu, mettez-y une pincée de farine, & les remuez: étant roux, moüillez-le d'un peu de boüillon de Poiſſon, & l'aſſaiſonnez de ſel, de poivre &

d'un bouquet, & y mettez les pointes d'Asperges : étant cuites, achevez-les de lier d'un coulis au roux ; voyez que le ragoût soit d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe ; retirez-le, & le laissez refroidir ; foncez une tourtiere d'une abaisse de pâte feüilletée, & y vuidez le ragoût d'Asperges, & la couvrez d'une autre abaisse de pâte feüilletée, & y faites un cordon autour, & la dorez d'un œuf battu, & la mettez cuire : étant cuite, tirez-la, & la dressez dans un plat, & la servez chaudement.

*Tourte de Mousserons.*

Faites un ragoût de Mousserons de la même maniere qu'il est marqué à la lettre R. Foncez une tourtiere d'une abaisse de pâte feüilletée, & y mettez le ragoût de Mousserons, & la couvrez d'une autre abaisse de la même pâte, & y faites un cordon autour ; dorez-la d'un œuf battu, & la mettez cuire : étant cuite, tirez-la, & la dressez dans un plat, & la servez chaudement.

*Tourte de Champignons.*

Faites un ragoût de Champignons de

la même maniere qu'il est marqué à la lettre R. dressez la Tourte, & mettez le ragoût de Champignons dedans, & la faites de la même maniere que la Tourte de mousserons, marquée ci-dessus.

La Tourte de Morilles se fait de la même maniere que la Tourte de mousserons, marquée ci-dessus.

La Tourte de Truffes se fait aussi de la même maniere.

### *Tourte d'Epinars.*

Prenez des Epinars, & les épluchez bien, & en ôtez les queuës; les lavez à plusieurs eaux, & les mettez dans une casserole, avec de l'eau sur un fourneau blanchir, & les retirez, & les mettez égouter: étant froids, pressez-les bien, les mettez dans un mortier avec de l'écorce de citron vert confit, du sucre à proportion de ce qu'il en faut, & un morceau de beurre frais, & un peu de sel, pilez bien le tout ensemble; foncez une tourtiere d'une abaisse de pâte feüilletée, & y mettez les Epinars, que vous étendez avec une cuilliere par tout le plus égal que vous pouvez; faites-y des façons dessus de bandes de feüilletage, & un cordon autour, & la mettez cuire: étant cuite, tirez-la, & y rapez du sucre des-

ſus, & la glacez avec la péle rouge : la dreſſer dans un plat, & la ſervez chaudement.

### *Tourte de Maſpain.*

Prenez une demi-livre d'amandes douces, avec une douzaine d'amandes ameres; mettez-les dans une caſſerole avec de l'eau, & les mettez boüillir, enſuite les retirer, les peler & les mettre dans de l'eau froide, & les mettez égouter entre deux linges, & les pilez dans un mortier & mettez une couple de blancs d'œufs : étant bien pilées comme de la pâte, tirez-les, & les mettez dans une poële, avec ſix onces de ſucre en poudre, & les mettez ſur un fourneau à petit feu, en les remuant toûjours avec une ſpatule : étant un peu deſſechez, tirez-la de deſſus le feu; voyez que le tout ſoit propre, & au lieu de farine, ſervez-vous de ſucre en poudre; vuidez de la poële la pâte de Maſpain ſur le tour, le poudrez de ſucre en poudre, afin que la pâte n'y tienne point, & la maniez comme une autre pâte : étant froide, faites-en une abaiſſe, & la mettez ſur une feüille de papier, & la coupez de la grandeur du plat que vous voulez la ſer-

vir, & y faites un cordon autour de la même pâte, & la mettez cuire au four, ou dans un four de campagne : étant cuite, tirez-la, & la laiſſez refroidir : étant froide, ôtez le papier de deſſous, & la dreſſez dans le plat que vous voulez la ſervir, & la garniſſez deſſus de marmelade d'abricots, ou autre marmelade ; battez en neige un blanc d'œuf frais, & y mettez deux cuillerées d'argent de ſucre en poudre ; battez bien le tout enſemble ; glacez de cette glace la Tourte par intervalle ſur la marmelade ; remettez la Tourte dans le four pour faire ſécher la glace : étant ſéche, tirez-la, & la laiſſez refroidir, & la ſervez froide.

## TRUFFES *à la braiſe.*

Mettez tremper des Truffes, & les nettoyez bien ; ſervez-vous d'une broſſe pour en ôter bien la terre : étant bien propres, eſſuyez-les bien ; prenez une feüille de papier, y mettez des bardes de lard deſſus, aſſaiſonnez de ſel, de poivre, un oignon coupé par tranches ; y arrangez les Truffes deſſus, & les aſſaiſonnez de la même maniere deſſus comme deſſous, & les couvrez de tranches de Jambon & de bardes de lard, & les

piez dans deux ou trois feüilles de papier, & les mettez cuire dans la cendre chaude, avec un feu moderé dessus : étant cuites, tirez-les & les développez, les essuyer & les dresser sur une serviette pliée, & les servez chaudement.

On sert aussi les Truffes cuites naturellement dans la cendre.

*Truffes au Court-boüillon.*

Les Truffes étant bien nettoyées, mettez-les dans une petite marmite, les assaisonnez de sel, de poivre, d'un oignon piqué de clous, d'une feüille de laurier, quelques ciboules, & du vin, & les mettez cuire : étant cuites, tirez les & les essuyez bien ; les dressez sur une serviette pliée, & les servez chaudement.

*Truffes en salade.*

Les Truffes étant cuites au court-boüillon, ou à la braise, pelez-les & les coupez par tranches, & en garnissez un plat ; faites un cordon de cerfeüil haché autour, & assaisonnez de sel, de poivre, d'huile & de vinaigre, & les servez.

*Truffes au Jambon.*

Pelez une ou deux douzaines de Truffes ſelon la groſſeur : étant pelées, lavez-les, & les mettez dans une petite caſſerole avec du jus de Veau, & les mettez cuire : étant cuites, prenez du Jambon & le coupez par petites tranches ; mettez-les au fond d'une caſſerole, & les mettez ſuer ſur un fourneau : étant attachées, mettez-y un peu de lard fondu, & y mettez une petite pincée de farine, & le faites rouſſir, & le moüillez d'un peu de jus : étant cuit, liez-le d'un coulis de Veau & de Jambon ; dreſſez les Truffes dans un plat : voyez que le ſaingaraz ſoit d'un bon goût, & le jettez deſſus, & les ſervez chaudement.

TRUITES.

Eſt un Poiſſon d'eau douce.

*Truites au Court-boüillon.*

Prenez les Truites les plus groſſes, les vuidez, & les mettez cuire au Court-boüillon, que vous ferez de la même maniere que celui de Saumon, marqué

ci-devant, & les servez de la même maniere pour un plat de Rôt.

*Truites grillées.*

Prenez des moyennes Truites & les vuidez, & les lavez, & les essuyez sur un linge, ensuite ficelez-les; faites fondre un morceau de beurre, & y mettez un peu de sel, & le versez sur les Truites, & les remuez; les arrangez sur un gril, & les mettez griller à petit feu, avoir soin de les retourner de temps en temps, & d'y remettre du feu; étant grillées, l'on les sert avec une sausse blanche faite de cette maniere: Prenez du beurre, & les mettez dans une casserole, avec une pincée de farine, assaisonnez de poivre, de sel & de muscade, une ciboule entiere, des capres & un Anchois, & la moüillez d'un peu d'eau & de vinaigre, & la mettez sur un fourneau, la tournant toujours: étant liée à propos, voyez qu'elle soit d'un bon goût; dressez les Truites dans un plat, jettez la sausse dessus, & les servez chaudement.

Lorsqu'on veut servir les Truites au coulis d'Ecrevices, il ne faut point mettre de capres dans la sausse blanche: la sausse étant liée sur le fourneau, mettez,

y du coulis d'Ecrevices dedans : les Truites étant grillées, dressez-les dans un plat ; voyez que la sausse soit d'un bon goût, & la jettez dessus les Truites, & les servez chaudement.

*Truites grillées aux Champignons.*

Vuidez les Truites, & les mettez griller de la même maniere qu'il est marqué ci-devant : étant grillées, dressez-les dans un plat, & y jettez dessus un ragoût de Champignons, & les servez chaudement. On trouvera la maniere de faire le ragoût à la lettre R.

*Truites grillées aux Concombres.*

Vuidez les Truites, & les faites griller de la même maniere qu'il est marqué ci-devant; faites un ragoût de Concombres de cette maniere : Pelez des Concombres ; coupez-les par la moitié, & en ôtez le dedans, & les coupez en dez, & les mettez dans une casserole, avec un oignon coupé par petites tranches, assaisonnez de sel & de poivre, & y mettez un peu de vinaigre, & les laissez mariner une heure ou deux : étant marinez, pressez-les dans un linge ; mettez un

morceau de beurre dans une caſſerole ſur un fourneau : étant fondu, y mettez les Concombres, & ayez le ſoin de les remuer de temps en temps : étant roux, moüillez-les de boüillon de Poiſſon, & les laiſſez mitonner à petit feu : étant cuits, dégraiſſez-les, & les liez d'un coulis aux roux, ou bien d'un coulis d'Ecrevices. Les Truites étant grillées, dreſſez-les dans un plat ; voyez que le ragoût de Concombres ſoit d'un bon goût, & le jettez deſſus les Truites, & les ſervez chaudement.

### *Truites grillées aux Ecrevices.*

Vuidez les Truites, & les faites griller de la même maniere qu'il eſt marqué ci-devant, & les dreſſez dans un plat, & y jettez un ragoût de queuës d'Ecrevices deſſus. On trouvera la maniere de faire le ragoût à la lettre R.

L'on ſert des Truites grillées avec toutes ſortes de ragoûts maigres, dont l'on trouvera la maniere de les faire à la lettre R.

### *Fi ... ites au vin de Champagne.*

... ruites & les vuidez, & les mettez

mettez cuire de la même maniere qu'il est marqué ci-devant ; coupez-les en deux ou trois morceaux, & les arrangez dans une casserole, & les assaisonnez de sel, de poivre, d'une tranche de citron vert & d'un oignon piqué de clous, & y mettez un peu de persil haché & un bouquet, & une demi-feüille de laurier ; faites boüillir une demi-bouteille de vin de Champagne, ou de vin blanc, ensuite versez-le dans la casserole où sont les Truites ; mettez-y quelques champignons & mousserons, & les mettez cuire sur un fourneau : étant cuites & presque diminuées, liez les d'un coulis d'Ecrevices, prenez garde qu'il ne boüille ; voyez que cela soit d'un bon goût, & le dressez dans un plat, & les servez chaudement.

### *Truites à la Sainte-Menehout.*

Vuidez des Truites, & les lavez & les essuyez ; cizelez-les & les farcissez dans le corps : étant farcies, frottez un plat ou une tourtiere de beurre, assaisonnez de sel, de poivre, tant soit peu de fines herbes, un peu de persil haché, quelques ciboules entieres : arrangez les Truites dessus, assaisonnez-les de mê-

me deſſus comme deſſous, & les arroſez de beurre fondu, & les panez d'une mie de pain bien fine, & les mettez au four: étant cuites & d'une belle couleur, tirez-les & mettez au fond d'un plat un coulis d'Anchois, & dreſſez les Truites deſſus, & les ſervez chaudement.

*Truites farcies ſur l'arête.*

L'on n'a qu'à ſe ſervir de la même maniere de faire la farce, & de les dreſſer comme les Carpes farcies ſur l'arête, qu'on trouvera à la lettre C, & les ſervez de même.

*Filets de Truites marinez frits.*

Vuidez les Truites, & les fendez & les coupez par morceaux; mettez-les mariner dans un plat avec du ſel, du poivre, quelques clous, un oignon coupé par tranches, une tranche de citron, feüille de laurier, ciboules entieres & perſil; étant marinez, tirez les filets & les mettez eſſuyer ſur un linge & les farinez, enſuite faites-les frire dans de la friture de beurre rafiné: étant frits & de belle couleur, tirez-les & les mettez égouter; pliez une ſerviette ſur le plat que vous

voulez les ſervir, & les dreſſez autour; mettez au milieu du perſil frit, & les ſervez chaudement.

*Truites frites.*

Vuidez des Truites, les lavez & les eſſuyez : il faut les cizeler, les ſaler & les fariner, les faire frire dans de la friture de beurre rafiné : étant frites & de belle couleur, tirez-les, & les mettez égouter; dreſſez-les ſur un plat, & les ſervez chaudement pour un plat de Rôt.

Pour ce qui eſt des Truites en gras, on n'a qu'à ſuivre la maniere du Saumon en gras, qui eſt marquée ci-devant. On fait des Truites d'autant de manieres que de Saumons.

TURBOT.

Eſt un Poiſſon de mer, qu'on mange ordinairement ſec, & cuit au court-boüillon.

*Turbot au court-boüillon.*

Vuidez le Turbot, & le lavez, & le mettez eſſuyer, enſuite mettez le dans une turbotiere ou grande caſſerole, plié

dans une serviette ; mettez du sel la quantité qu'il faut dans une casserole, avec de l'eau, & la remuez de temps en temps, jusqu'à ce qu'il soit fondu, & la laissez reposer, ensuite passez l'eau dans un linge, & la mettez où est le Turbot ; voyez qu'il y en ait la quantité qu'il faut pour qu'il cuise, & qu'il soit un peu de haut goût : étant cuit, retirez la turbotiere, & la mettez sur des cendres chaudes, avec une couple de pintes de lait ; & lorsqu'on est prêt à servir, tirez-le de la turbotiere ; pliez une serviette sur le plat que vous voulez le servir, & le dressez dessus ; garnissez-le de persil vert, & le servez pour un plat de Rôt.

### *Turbot en gras.*

Prenez un moyen Turbot, le vuidez & le lavez, & le mettez égouter, & le mettez dans une turbotiere, ou casserole ronde, assaisonnez de sel, de poivre, d'une couple de bouquets & d'une couple d'oignons piquez de clous, d'une feüille de laurier ; prenez deux ou trois livres de roüelle de Veau, & la coupez par tranches ; garnissez-en le fond d'une casserole, avec quelques bardes de lard : couvrez la casserole, & le mettez suer sur

un fourneau : étant attaché comme un jus de Veau, mettez-y un peu de beurre frais & une petite poignée de farine, & le remuez ſur le fourneau avec une cuilliere de bois : étant roux, moüillez-le de boüillon, & détachez bien avec la cuilliere ce qui tient à la caſſerole ; mettez des bardes de lard ſur le Turbot, & faites boüillir une bouteille de vin de Champagne, ou vin blanc, que vous mettez dans le Turbot, avec le jus de Veau & les tranches deſſus ; voyez qu'il ſoit aſſez moüillé, & le mettez cuire : étant cuit, laiſſez-le pendant une couple d'heures dans ſon jus, afin qu'il prenne du goût, ſur des cendres chaudes, enſuite tirez-le, & le dreſſez dans un plat, & jettez deſſus un ragoût de ris-de-veau & de crêtes, des champignons, des truffes & mouſſerons, & le ſervez chaudement pour une groſſe Entrée. On trouvera la maniere de faire le ragoût à la lettre R.

*Turbot aux Ecrevices en gras.*

Faites-le cuire dans un jus de Veau, de même que ci-devant : étant cuit, tirez-le, & le dreſſez dans un plat ; jettez un ragoût de queuë d'Ecrevices deſſus, & le ſervez chaudement.

L'on le sert avec toutes autres sortes de ragoûts, dont l'on trouvera la maniere de les faire à la lettre R, aussi-bien que celui d'Ecrevices.

*Turbot pour Entrée en maigre.*

Prenez un Turbot, le vuidez & le lavez, & le mettez essuyer, ensuite mettez-le dans une turbotiere, ou casserole ronde, assaisonnez de sel, de poivre, d'une couple de bouquets, & de deux oignons piquez de clous, d'une feüille de laurier, & de persil; prenez un morceau de beurre, & le mettez dans une casserole sur un fourneau: étant fondu, mettez-y une petite poignée de farine, & le remuez toujours: étant à demi-roux, moüillez-le de boüillon de Poisson, & le vuidez dans la turbotiere; faites boüillir une bouteille de vin de Champagne, ou vin blanc, & le vuidez dans la turbotiere: voyez que le Turbot soit assez moüillé, & le mettez cuire sur le fourneau: étant cuit, goûtez qu'il soit d'un bon goût, & le laissez dans son jus pendant une couple d'heures, afin qu'il prenne du goût, ensuite tirez-le de la turbotiere, & le laissez égouter: dressez-le dans le plat que vous voulez le servir: jettez

dessus un ragoût de laitances, de champignons, de truffes, & de mousserons, & le servez chaudement. L'on trouvera la maniere de faire le ragoût à la lettre R.

*Turbot aux Ecrevices en maigre.*

Faites cuire le Turbot de la même maniere qu'il est marqué ci-dessus : étant cuit, tirez-le de la turbotiere, & le laissez égouter, & le dressez dans le plat que vous voulez le servir, & y jettez dessus un ragoût de queuës d'Ecrevices, de champignons, de truffes & mousserons, cûs d'Artichaux & pointes d'Asperges dans la saison ; voyez que le coulis du ragoût soit un peu ample, & qu'il soit d'un bon goût, & le servez chaudement.

L'on sert des Turbots en maigre avec toutes sortes de ragoûts maigres, comme ragoût d'Huitres, ragoût de Moules, ragoût de Truffes, ragoût de Mousserons, ragoût de Champignons, ragoût de Morilles. On trouvera la maniere de les faire, aussi bien que celui d'Ecrevices, à la lettre R. Il faut toujours faire cuire le Turbot de la même maniere qu'il est marqué ci-dessus.

*Turbot en casserole.*

Vuidez le Turbot, le lavez & l'essuyez : mettez du beurre dans un plat d'argent de la grandeur du Turbot, & l'étendez par-tout, assaisonnez de sel, de poivre, d'un peu de muscade, de persil haché, quelques ciboules entieres, un demi-septier de vin de Champagne, ou vin blanc : coupez la tête & la queuë du Turbot, & le mettez dans le plat, assaisonnez-le dessus comme dessous, & le frottez de beurre fondu, & le panez d'une mie de pain bien fine, & le mettez cuire au four : étant cuit & d'une belle couleur, tirez-le & le dégraissez : nettoyez bien le bord du plat, & y mettez autour une sausse à l'Anchois, ou un peu de coulis d'Ecrevisses, qui soit d'un bon goût, & le servez chaudement. On peut le servir au sec.

*Turbot à la sausse à l'Anchois.*

Vuidez un Turbot, & le lavez & l'essuyez, ensuite mettez-le dans une turbotiere ou casserole ronde ; faites fondre la quantité de sel qu'il faut dans de l'eau : étant

étant fondu, paſſez la ſaumure dans un linge, & la vuidez dans la turbotiere, & le mettez cuire ſur un fourneau : étant cuit, tirez-le, & le laiſſez dans ſon courtboüillon quelque temps prendre du goût, enſuite tirez-le de la turbotiere & le laiſſez égouter, & le dreſſez dans le plat que vous voulez le ſervir ; faites une ſauſſe blanche de cette maniere : Mettez du beurre frais dans une caſſerole, la quantité qu'il en faut, avec une pincée de farine, une couple d'Anchois hachez, que vous avez lavez & ôtez l'arête, une couple de ciboules entieres, une ou deux tranches de citron, aſſaiſonnez de ſel, de poivre & d'un peu de muſcade, & la moüillez d'un peu d'eau & d'un peu de vinaigre : on peut y mettre des capres ſi l'on veut ; tournez la ſauſſe ſur un fourneau : étant liée à propos, voyez qu'elle ſoit d'un bon goût ; ôtez-en les ciboules & les tranches de citron, & jettez la ſauſſe ſur le Turbot, & le ſervez chaudement.

L'on le ſert une autre fois avec la même ſauſſe, y ajoûtant la moitié de coulis d'Ecrevices.

## V.

## VEAU.

ON a pû voir en plusieurs endroits de ce Livre comment on peut tirer du Veau de quoi faire un grand nombre d'Entrées ; il nous reste encore à parler de quelques autres.

### *Veau à la Bourgeois.*

Coupez des tranches de Veau qui soient un peu épaisses, & les lardez avec une petite lardoire de bois ; les lardons seront assaisonnez d'un peu de persil & de ciboules hachez, avec de fines épices, sel & poivre : étant bien lardées, il faut avoir une casserole, & mettre quelques petites bardes de lard dedans, & bien arranger vos tranches de Veau par-dessus : le feu doit être très-moderé dans le commencement, afin que la viande suë ; après qu'elle a sué, il lui faut faire prendre couleur des deux côtez, y mettre un peu de farine, & ayant pris couleur, moüillez-le de bon boüillon clair, & le faites cuire doucement : étant cuit, il faut le dégraisser, & le lier avec une liai-

ſon de deux ou trois jaunes d'œufs délayez avec du verjus : étant lié, voyez qu'il ſoit d'un bon goût, dreſſez-le dans un plat, & le ſervez chaudement.

*Longe de Veau à la braiſe.*

Prenez une Longe de Veau, & la faites refaire; piquez-la de gros lard, aſſaiſonné de perſil & ciboule hachée, poivre, ſel, fines herbes & fines épices; prenez une chaponiere, ou caſſerole ovale, & en garniſſez le fond de bardes de lard & de tranches de roüelle de Veau, aſſaiſonnez de ſel & de poivre, de fines épices, & tant ſoit peu de fines herbes, de perſil haché, d'oignons coupez par tranches, carottes & panais, tranches de citron; y mettez la Longe & la renverſez, que le côté du roignon ſoit en haut, & l'aſſaiſonnez de la même maniere deſſus comme deſſous, & la couvrez de tranches de Veau & de bardes de lard; fermez la chaponiere ou caſſerole de ſon couvercle, & la mettez cuire feu deſſus & deſſous : étant cuite, tirez-la, & la mettez égouter, enſuite la dreſſer dans un plat, & y jettez deſſus un ragoût de ris-de-veau, de crêtes, champignons, truffes & mouſſerons, & la ſervez chau-

dement pour une grosse Entrée. On trouvera la maniere de faire le ragoût à la lettre R.

On sert cette Longe de Veau avec un ragoût de concombre, ou bien avec un ragoût de laituës.

### *Quartier de Veau.*

Prenez un Quartier de Veau qui soit bien blanc, & en piquez le côté du roignon de menu lard, & bardez le côté du cuisson, l'embrochez & l'enveloppez de feüilles de papier, & le mettez cuire en l'arrosant de temps en temps : étant cuit, débardez-le & panez ce qui n'est point piqué, & lui faites prendre couleur, ensuite retirez-le, & le dressez dans un plat avec un jus de Veau dessous, & le garnissez d'une marinade de Poulets, ou bien de Poularde à la Tartare, coupez par quartier, & le servez chaudement pour une grosse Entrée.

### *Quartier de Veau, ou Longe de Veau marinée.*

Faites refaire le Quartier de Veau, ou Longe, & le piquez de gros lard bien assaisonné, comme il est marqué ci-des

vant : étant piqué, mettez-le dans un grand plat, ou casserole ronde, & assaisonnez de sel, de poivre, tranches de citron, tranches d'oignons, ciboules entieres & feüilles de laurier, & du vinaigre à proportion; laissez-le mariner trois ou quatre heures, ensuite embrochez-le & le bardez de tranches de Jambon & de bardes de lard, & l'enveloppez de feüilles de papier, & le mettez cuire; mettez la marinade où il a mariné dans la lêchefrite, avec une livre de beurre, & en arrosez le Quartier de Veau en cuisant de temps en temps: étant cuit, débardez-le, & le panez; & ayant pris belle couleur, tirez-le & le dressez dans un plat, & mettez dessous une essence de Jambon, & le servez chaudement pour une grosse Entrée, garni de côtelettes de Veau frites, ou bien des côtelettes de Veau en fricandeaux.

### *Quartier de Veau farci à la broche.*

Prenez un Quartier de Veau qui soit bien blanc, mettez-le sur une table, & le retournez du côté du roignon; fendez-le du côté de l'os du cuisson, & en étendez la chair & la peau; faites une

petite farce de blanc de Volaille de cette maniere : Prenez une Poularde ou un Chapon ; vuidez-le & le faites refaire, & le bardez, & le mettez cuire à la broche : étant cuit, tirez-le, & le desossez sur une table, y mettez un peu de persil & de ciboule hachée, quelques champignons, une tetine de Veau blanchie, avec un peu de lard, assaisonnez de sel & de poivre, un peu de fines épices, deux ou trois jaunes d'œufs cruds, & un peu de mie de pain trempée dans de la crême ; hachez bien le tout ensemble, & le pilez dans un mortier : étant pilé, tirez-le, & le mettez sur le Veau que vous avez étendu, & y mettez un ragoût de petits Pigeons ou autres choses, que vous ferez de la même maniere que celui que vous mettez dans le Poupeton ; couvrez le ragoût de la même farce, & repliez le Quartier de Veau, que le ragoût & la farce soient bien enfermez dedans, ensuite cousez-le & le faites refaire ; faites piquer le bout du roignon de menu lard : étant piqué, embrochez-le, & bardez ce qui n'est point piqué, & y mettez un peu de fines herbes parmi ; enveloppez-le de papier, & le mettez cuire à petit feu, l'arrosant de temps en temps : étant cuit, développez-le, & le panez ; dres-

ſez-le dans un plat ; faites un trou au milieu du cuiſſon de la grandeur d'un cû d'aſſiette, & y mettez un ragoût de mouſſerons, ou bien un ragoût de truffes vertes, le piquez autour d'hattelettes de ris-de-veau, ou bien d'hattelettes de foyes gras, & le garniſſez de Pigeons au baſilic, ou bien d'oreilles de Veau farcies frites, & le ſervez chaudement pour une groſſe Entrée.

### *Poitrine de Veau farcie & piquée de menu lard.*

Prenez une Poitrine de Veau & la parez ; paſſez un couteau dedans par le petit bout, & la farciſſez de la même farce marquée ci deſſus : étant farcie couſez-la, ou l'arrêtez avec une brochette, & la faites refaire, & la piquez de menu lard : étant bien piquée, prenez une caſſerole de ſa grandeur, & la garniſſez au fond de bardes de lard bien minces, aſſonnez de ſel, de poivre, & tant ſoit peu de fines épices ; mettez la Poitrine de Veau le côté du lard en deſſus, l'aſſaiſonnez deſſus de ſel, de poivre, fines épices, & tant ſoit peu de fines herbes, quelques oignons coupez par tranches, un peu de perſil, & la couvrez de tran-

ches de Veau & de Jambon, & de bardes de lard ; mettez-la cuire à petit feu, prenant garde qu'elle ne prenne trop de couleur : étant cuite & d'une belle couleur, tirez-la & la mettez égouter ; pliez une ſerviette ſur le plat que vous voulez la ſervir, dreſſez la Poitrine de Veau deſſus, & la garniſſez de perſil vert, & la ſervez chaudement pour Entrée.

On la ſert auſſi avec une eſſence de Jambon. Etant cuite, tirez-la & la laiſſez égouter ; la dreſſez dans un plat, & jettez deſſus une eſſence de Jambon, ou bien un coulis clair de Veau & de Jambon, & la ſervez chaudement pour Entrée.

*Poitrine de Veau à la braiſe.*

Prenez une Poitrine de Veau & la parez, & en faites ſortir le vent, & la faites refaire, enſuite la piquez de gros lard aſſaiſonné, garniſſez le fond d'une marmite de ſa grandeur de bardes de lard & de tranches de Bœuf battu, aſſaiſonnez de ſel, de poivre, fines épices, & tant ſoit peu de fines herbes, une couple d'oignons coupez par tranches, quelques carottes & panais, & y mettez la Poitrine de Veau, & la renverſez du côté

que vous l'avez piquée ; l'assaisonnez dessus de même que dessous, & la couvrez de tranches de Bœuf & de bardes de lard ; fermez la marmite, & la mettez cuire feu dessus & dessous : étant cuite, tirez-la de la marmite, & la mettez égoutter, & la dressez dans un plat, & y jettez dessus un ragoût de ris de-veau, crêtes, champignons, truffes & mousserons, pointes d'Asperges & cûs d'Artichaux dans la saison.

L'on sert aussi cette Poitrine de Veau à la braise avec un ragoût de mousserons seuls ; une autre fois avec un ragoût de champignons ; une autre fois avec un ragoût de truffes. On trouvera la maniere de faire tous ces ragoûts différens à la lettre R, & on la sert chaudement pour Entrée.

### *Poitrine de Veau aux laituës.*

Faites cuire la Poitrine de Veau à la braise de la même maniere qu'il est marqué ci-dessus ; faites un ragoût de laituës de cette maniere : Prenez une douzaine de cœurs de laituës, & les faites blanchir : étant blanchis, mettez-les dans de l'eau froide, & les pressez un à un, ensuite coupez-les en deux, & les

mettez dans une petite caſſerole, avec moitié coulis clair de Veau & de Jambon, & l'autre moitié d'eſſence de Jambon, & les laiſſez mitonner : la Poitrine de Veau étant cuite, tirez-la, & la mettez égouter, & la dreſſez dans un plat proprement; le ragoût de laituës étant bien mitonné, voyez qu'il ſoit d'un bon goût, & le jettez deſſus la Poitrine, & la ſervez chaudement.

L'on peut mettre le ragoût de laituës deſſous la Poitrine de Veau farcie & piquée de menu lard, qui eſt marqué ci-devant.

### *Poitrine de Veau aux pois verts.*

Faites cuire la Poitrine de Veau à la braiſe de la même maniere qu'il eſt marqué ci-devant, faites un ragoût de pois verts de cette maniere : Prenez la groſſeur d'un œuf de beurre, & le mettez dans une caſſerole avec ûn litron de petits pois verts & un bouquet, les aſſaiſonner de ſel & de poivre, & les mettez ſur un fourneau, & les laiſſez aller à petit feu : étant paſſez, mettez-y une pincée de farine, & leur faites faire deux ou trois tours, enſuite mouillez-les de jus, & les laiſſez mitonner à petit feu : étant

cuits, liez-les de coulis de Veau & de Jambon, & les dégraiſſez avec une liaiſon d'un jaune d'œuf & d'un peu de crême; tirez la Poitrine de Veau de la marmite, & la laiſſez égouter, & la dreſſez dans un plat; voyez que le ragoût de pois ſoit d'un bon goût, & le jettez deſſus, & la ſervez chaudement pour Entrée.

### *Poitrine de Veau aux Concombres.*

Prenez une Poitrine de Veau, la farciſſez & la piquez de gros lard bien aſſaiſonné, & la mettez cuire de la même maniere que la Poitrine de Veau farcie, piquée de menu lard, que vous trouverez marquée ci-devant: tirez la Poitrine de Veau, & la mettez égouter; ſi elle a une belle couleur, dreſſez le ragoût de Concombres au fond du plat, & mettez la poitrine de Veau deſſus, & la ſervez chaudement.

### *Poitrine de Veau aux pointes d'Aſperges.*

La Poitrine de Veau étant piquée, mettez-la cuire à la braiſe, de la même maniere qu'il eſt marqué ci-devant; faites un ragoût de pointes d'Aſperges de

cette maniere : Coupez des pointes d'Asperges ; & les faites blanchir dans de l'eau : étant blanchies, tirez-les, & les mettez dans une petite casserole, avec un coulis clair de Veau & de Jambon, & les laissez mitonner à petit feu : étant mitonnées mettez-y la grosseur d'une noix de beurre frais, manié d'un peu de farine, & remuez toujours la casserole : goûtez que le ragoût d'Asperges soit d'un bon goût, & lui donnez de la pointe avec un peu de vinaigre ; tirez la Poitrine de Veau de la marmite, & la mettez égouter, & la dressez proprement dans un plat ; jettez le ragoût de pointes d'Asperges dessus, & la servez chaudement pour Entrée.

### *Poitrine de Veau farcie à la broche au Jambon.*

Prenez une Poitrine de Veau, & la farcissez de la même maniere que celle qui est piquée de menu lard, marquée ci-devant, & la piquez de gros lard bien assaisonné, & la mettez à la broche, & l'enveloppez de tranches de Jambon, de tranches de Veau & de bardes de lard, assaisonnez de poivre, de sel & fines herbes, & la pliez dans deux feüilles de

papier, & la mettez cuire à petit feu : étant cuite, la débarder & la tirer, & la dressez dans un plat ; voyez que le Saingaraz soit d'un bon goût, & garnissez le tour de la Poitrine de tranches de Jambon, & jettez le jus dessus, & la servez chaudement. On trouvera la maniere de faire le ragoût de Jambon en plusieurs endroits marquez ci devant.

On la sert aussi avec toutes sortes de petits ragoûts de Legumes dessus ; on trouvera la maniere de les faire à la lettre R.

*Poitrine de Veau frite.*

Prenez une Poitrine de Veau, & la mettez cuire à la braise de la même maniere qu'il est marqué ci-devant : étant cuite, tirez-la, & la fendez du côté du tendron, & l'ouvrez en deux, & la mettez mariner avec un peu de sel, de poivre, des oignons coupez par tranches, feüilles de laurier, basilic, ciboules entieres, tranches de citron & persil, & du vinaigre, & la laissez pendant une couple d'heures, ensuite la retirer de la marinade, & la laisser égoutter, & l'essuyer entre deux linges ; battez trois à quatre œufs en omelette, &

trempez la Poitrine de Veau dedans, que l'œuf battu ait été bien par-tout, & la retirer, & la paner d'une mie de pain bien fine; mettez du ſain-doux dans une poële la quantité qu'il en faut : la friture étant chaude, mettez-y la Poitrine de Veau, & la faites frire de belle couleur : étant bien dorée, tirez-la; pliez une ſerviette ſur le plat que vous voulez la ſervir, & la dreſſez deſſus, & la garniſſez de perſil frit, & la ſervez chaudement pour Entrée.

Faites des Tendrons de Veau de la même maniere, que vous coupez par morceaux; mettez-les cuire à la braiſe : étant cuits, marinez-les, enſuite les panez & les faites frire de la même maniere que la Poitrine de Veau, & les ſervez de même.

*Poitrine de Veau en ſurtout.*

La Poitrine étant cuite à la braiſe, fendez-la du côté du tendron & l'ouvrez; & la dreſſez dans un plat ou tourtiere; ayez une farce de blanc de Chapon, que vous étendrez bien mince ſur la Poitrine de Veau, & y faites un bord autour de la hauteur de trois doigts de la même farce; ayez des œufs battus en omelette

pour frotter la farce, pour la rendre plus unie, & mettez dedans un ragoût de ris-de-veau, ou un de foyes gras, ou autres ragoûts, & la couvrez par-dessus de la même farce, la frottant de l'œuf battu, & la panez d'une mie de pain bien fine, & la mettez cuire au four: étant cuite & d'une belle couleur, tirez-la, & la dégraissez; nettoyez bien le bord du plat, & la servez chaudement. Si elle étoit dans une tourtiere, il faut la dresser dans un plat. On trouvera la maniere de faire le ragoût à la lettre R, & la maniere de faire la farce en plusieurs endroits ci-devant.

### *Entrée de Tendrons de Veau au blanc.*

Prenez des Poitrines de Veau, coupez les Tendrons en morceaux, & les faites blanchir dans de l'eau: étant blanchis, tirez-les, & les mettez égouter; mettez un morceau de beurre frais dans une casserole, & y mettez les Tendrons de Veau, avec un bouquet & un oignon piqué de trois ou quatre clous, assaisonnez de sel & de poivre, y mettez des champignons & mousserons; mettez la casserole sur le fourneau, & les passez: étant passez, mettez-y une pincée de farine, & leur

faites faire trois ou quatre tours sur le fourneau, ensuite moüillez-les de boüillon, & les laissez cuire à petit feu : étant à demi-cuits, mettez-y des pointes d'Asperges & des cûs d'Artichaux dans la saison, que vous faites blanchir avant de les mettre ; faites une liaison de trois ou quatre jaunes d'œufs avec de la crême, & y mettez un peu de persil haché : la fricassée étant diminuée à propos, liez-la avec la liaison, prenant garde de la remuer toûjours jusqu'à ce qu'elle soit liée, de peur qu'elle ne tourne : étant liée à propos, voyez qu'elle soit d'un bon goût, & la dressez dans le plat que vous voulez la servir, & la servez chaudement : Et lorsqu'on veut la servir au verjus, il faut faire la liaison de verjus, au lieu de crême.

### *Tendrons de Veau aux Pois.*

Il faut passer vos Tendrons de la même maniere qu'il est marqué ci-dessus : au lieu de les moüiller de boüillon, il faut les moüiller de jus, & les mettre cuire avec deux poignées de petits Pois : étant cuits, liez-les de coulis de Veau & de Jambon, & les dégraissez d'une liaison d'un jaune d'œuf & de crême ; voyez

que

que le ragoût soit d'un bon goût ; dressez les Tendrons de Veau dans le plat que vous voulez les servir, & jettez les Pois & la sausse dessus, & les servez chaudement.

L'on fait des Fricassées de Poulets & de Pigeons aux Pois de la même maniere.

### *Entrée de Veau en fricassée blanche.*

Prenez d'un gros bout de Longe de Veau rôti, froid, & le coupez par petites tranches ; mettez un morceau de beurre dans une casserole sur le fourneau : étant fondu, mettez y une pincée de farine, & la faites cuire un moment, & y mettez de la ciboule & du persil, que vous remuez sur le feu un moment, ensuite mettez-y le Veau, & l'assaisonnez de sel & de poivre, & lui faites faire deux ou trois tours, & le moüillez d'un peu de boüillon, & lui laissez prendre trois ou quatre boüillons, ensuite liez-le d'une liaison de trois ou quatre jaunes d'œufs & de crême, & un peu de persil haché, & le remuez toûjours sur le feu, de peur qu'il ne tourne : étant lié à propos, voyez qu'elle soit d'un bon goût, & la dressez dans un plat, & la servez chaudement : Et lorsque vous voulez la

donner au verjus, il faut faire la liaiſon de verjus, au lieu de crême.

## *Tête de Veau farcie.*

Prenez une Tête de Veau avec la peau, & l'échaudez : étant bien nettoyée, deſoſſez-la, & en prenez la peau ; prenez une Poularde rôtie, en ôtez la peau & la deſoſſez ; mettez la chair ſur une table, avec quelques champignons, du perſil & un peu de ciboule hachée, aſſaiſonnez de ſel, de poivre, de fines épices, & tant ſoit peu de fines herbes, du lard blanchi & de la graiſſe de Bœuf la quantité qu'il en faut, trois à quatre jaunes d'œufs cruds, avec un peu de mie de pain trempée dans de la crême ; hachez bien le tout enſemble, & le pilez dans le mortier : étant bien pilé, le retirez : étendez la peau de la tête de Veau ſur une table, le côté des oreilles en deſſous, & y faites un lit deſſus de la farce, & y mettez un ragoût de Pigeons ou de Perdreaux, ou de Cailles ou d'Ortolans, de la même maniere que celui au Poupeton ; couvrez le ragoût de la même farce, & pliez la Tête de maniere qu'elle paroiſſe entiere, & enveloppez le deſſus d'un flanchet de Veau, & la ficelez ; pre-

nez une marmite de sa grandeur, & en garnissez le fond de bardes de lard & de tranches de Bœuf, assaisonnez de sel, de poivre, fines épices, & tant soit peu de fines herbes, quelques oignons coupez par tranches, carottes & panais, tranches de citron vert, persil haché & ciboules entieres, & feüilles de laurier, & mettez la Tête de Veau dans la marmite, & l'assaisonnez dessus comme dessous; la couvrez de tranches de Bœuf & de bardes de lard: couvrez la marmite de son couvercle, & la mettez cuire feu dessus & dessous: étant cuite, tirez-la & la mettez égouter, la déficelez, la dressez dans un plat, & y jettez un ragoût de truffes vertes dessus, & la servez chaudement.

On la sert aux Ecrevices: pour cet effet il faut jetter un ragoût d'Ecrevices dessus. On la sert aussi de differentes manieres; ce qui en fait la difference, c'est les differens ragoûts qu'on met dessus; on trouvera la maniere de les faire à la lettre R.

## VIVES *frites*.

Vuidez les Vives, les lavez & les essuyez; cizelez-les, les farinez & les fai-

tes frire dans une friture de beurre rafiné : étant bien frites & de belle couleur, tirez-les & les mettez égouter ; dressez-les dans un plat, & les garnissez de persil frit, & les servez chaudement pour un plat de Rôt.

*Vives aux Capres au Roux.*

Faites frire des Vives de la même maniere qu'il est marqué ci-dessus ; faites une sausse de cette maniere : Prenez la grosseur de deux noix de beurre, que vous mettez dans une casserole sur un fourneau : étant fondu, mettez-y une pincée de farine & la remuez : étant roux, mettez-y un peu de ciboule, de persil & de champignons hachez, & le moüillez d'un peu de boüillon de Poisson, assaisonnez de sel & de poivre, & y mettez mitonner les Vives frites dedans : étant diminué à propos, tirez les Vives de la casserole, & les dressez dans un plat ; mettez une petite poignée de Capres dans la sausse, & la liez d'un coulis au roux, ou d Ecrevices ; voyez que la sausse soit d'un bon goût, & la jettez sur les Vives, & les servez chaudement.

### *Vives aux Concombres.*

Faites frire les Vives de la même maniere qu'il est marqué ci-devant ; étant frites d'une belle couleur, faites un ragoût de Concombres de cette maniere : Pelez trois ou quatre Concombres, & les coupez par moitié, & en ôtez le dedans, & les coupez en dez, & les mettez mariner avec du poivre, du sel, du vinaigre, & un oignon coupé par tranches : étant marinez, pressez-les dans un linge ; mettez un morceau de beurre dans une casserole sur un fourneau : étant fondu, mettez-y les Concombres, & les faites roussir : étant roux, moüillez-les de boüillon de Poisson, & les laissez mitonner à petit feu : étant cuits, dégraissez-les, & les liez d'un coulis au roux : mettez mitonner les Vives dans la casserole avec les Concombres, ensuite tirez-les, & les dressez dans un plat ; voyez que le ragoût soit d'un bon goût, & jettez-le sur les Vives, & les servez chaudement.

### *Vives aux Laituës.*

Vuidez des Vives, les lavez & les

essuyez entre deux linges, & les cizelez; faites fondre un peu de beurre; & y mettez un peu de sel; frottez les Vives de ce beurre, & les mettez sur un gril griller à petit peu; étant grillées, retournez-les, & y remettez du feu, pour qu'elles grillent de l'autre côté; prenez les cœurs d'une douzaine de Laituës, & les faites blanchir dans de l'eau: étant blanchis, tirez-les dans de l'eau froide, ensuite les presser une à une; mettez la grosseur d'un œuf de beurre dans une casserole sur un fourneau: le beurre étant fondu, mettez-y une pincée de farine, & le remuez toûjours; lorsqu'il est roux, coupez les Laituës par la moitié, & les mettez dedans, & leur faites faire quatre ou cinq tours, & les moüillez d'un boüillon de Poisson, les assaisonnez de sel, de poivre, & d'un bouquet, & les laissez mitonner à petit feu: étant cuites, dégraissez-les, & les liez d'un coulis d'Ecrevices; voyez que le ragoût soit d'un bon goût, & le dressez dans un plat: les Vives étant grillées & de belle couleur, tirez-les, & les dressez sur le ragoût de Laituës, & les servez chaudement.

### *Vives aux Truffes.*

Faites griller les Vives de la même maniere que celles aux Laituës ; faites un ragoût de Truffes, voyez qu'il ſoit d'un bon goût : les Vives étant grillées de belle couleur, dreſſez-les dans un plat, jettez le ragoût de Truffes deſſus, & les ſervez chaudement.

Les Vives aux Mouſſerons & les Vives aux Champignons, ſe font de la même maniere que celles aux Truffes. On trouvera la maniere de faire les ragoûts à la lettre R.

### *Vives à la ſauſſe à l'Anchois.*

Prenez des Vives, les vuidez, les lavez & les eſſuyez, & les cizelez ; frottez-les d'un peu de beurre fondu & de ſel, & les faites griller, & avoir ſoin de les retourner de temps en temps, afin qu'elles prennent belle couleur, & y remettre du feu ; faites une ſauſſe de cette maniere : Prenez du beurre frais la quantité qu'il en faut, & le mettez dans une caſſerole, avec une pincée de farine, une couple d'Anchois que vous avez lavez, & ôtez l'arête, une ciboule

entiere, assaisonnez de poivre, de sel & de muscade ; moüillez-la d'une goutte d'eau & d'un peu de vinaigre, & la tournez sur le feu ; lorsqu'elle est liée à propos, dressez les Vives dans un plat ; voyez que la sausse soit d'un bon goût, & la jettez sur les Vives, & les servez chaudement.

*Vives au coulis d'Ecrevices.*

Mettez griller les Vives de la même maniere qu'il est marqué ci-devant ; faites une petite sausse blanche de cette maniere : Mettez du beurre frais dans une casserole la quantité qu'il en faut, avec une pincée de farine, un Anchois que vous lavez & en ôtez l'arête, une ciboule entiere, un peu de capres, assaisonnez de sel, de poivre & de muscade, & la moüillez d'un peau d'eau & d'un peu de vinaigre ; tournez la sausse sur le fourneau avec une cuilliere : & étant liée, mettez-y du coulis d'Ecrevices la quantité qu'il en faut, afin qu'il soit de la même couleur ; goûtez le coulis, qu'il soit d'un bon goût ; dressez les Vives dans un plat, & jettez la sausse blanche au coulis d'Ecrevices dessus, & les servez chaudement.

*Vives*

### *Vivres aux Huitres.*

Prenez des Vives, les vuidez & les lavez, & les essuyez; arrangez-les dans une casserole de la grandeur qu'il faut, & les assaisonnez de sel, de poivre, fines épices, d'une couple d'oignons & un bouquet, une feüille de laurier, un peu de persil, une tranche de citron; moüillez-les d'une demi bouteille de vin blanc, avec un peu de boüillon de poisson & du beurre; prenez un autre casserole, & la mettez sur un fourneau avec un morceau de beurre: étant fondu, mettez-y un peu de farine, & le remuez toûjours: étant à demi-roux, moüillez-le de jus où sont les Vives, & le revuidez dans les Vives, & les laissez achever de cuire; voyez qu'elles soient bien nourries; & qu'elles soient d'un bon goût: étant cuites, retirez-les, & les dressez dans un plat: étant bien égoutées, ayez un ragoût d'Huitres, tout prêt, voyez qu'il soit d'un bon goût, & le jettez sur les Vives, & le servez chaudement. On trouvera la maniere de faire le ragoût d'Huitres à la lettre R.

L'on sert aussi ces Vives, étant cuites de cette maniere, avec un ragoût de

Laitances dessus. On trouvera la maniere de faire le ragoût de Laitance ci-devant.

L'on sert aussi les Vives cuites de cette maniere, avec une sausse hachée dessus.

### *Vives aux Ecrevices.*

Faites cuire les Vives de la même maniere que celles aux Huitres, marquée ci-devant; étant cuites, tirez-les & les égoutez, & les dressez dans un plat; jettez dessus un ragoût de queuës d'Ecrevices qui soit d'un bon goût, & les servez chaudement. On trouvera la maniere de faire le ragoût d'Ecrevices ci-devant.

L'on sert ces Vives grillées avec ces mêmes ragoûts par-dessus, d'Huitres, de Laitances & d'Ecrevices.

### *Vives aux Moules.*

Faites cuire les Vives de la même maniere que les Vives aux Huitres, ci-dedevant; étant cuites, tirez-les & les mettez égouter, & les dressez dans un plat; jettez un ragoût de Moules dessus, qui soit d'un bon goût. L'on trouvera la maniere de faire le ragoût de Moules ci-devant.

### *Vives au vin de Champagne.*

Prenez des Vives, les vuidez, les lavez & les essuyez; coupez la tête & le bout de la queuë, & les coupez en deux; arrangez-les dans une casserole, & les assaisonnez de sel, de poivre, un peu de fines épices, d'une feüille de laurier, d'un oignon & d'un bouquet; mettez-y quelques champignons & mousserons; faites boüillir une demi-bouteille de vin de Champagne, & ensuite la mettez dans la casserole où sont les Vives, & les mettez cuire sur un fourneau: étant à demi diminué, mettez-y un morceau de bon beurre, & les achevez de faire cuire: étant diminué à propos, liez-les d'un coulis d'Ecrevices, ou autres coulis; voyez qu'elles soient d'un bon goût, & les dressez dans un plat; tirez l'oignon, le bouquet & la feüille de laurier; jettez le coulis dessus, & les servez chaudement.

### *Vives en Fricassée blanche.*

Prenez des Vives, vuidez-les, & les lavez & les essuyez; coupez-les par morceaux: prenez une casserole, & y met-

tez un morceau de beurre frais, & la mettez sur un fourneau bien allumé : le beurre étant fondu, mettez-y les Vives, avec des champignons, des mousserons, quelques truffes vertes, assaisonnez de sel, de poivre, un bouquet; passez le tout ensemble, & y mettez une pincée de farine, prenez garde qu'elle ne s'attache à la casserole; moüillez-la d'un peu de boüillon de poisson & de vin blanc que vous avez fait boüillir avant, & la laissez cuire à petit feu : étant cuite, faites une liaison de trois à quatre jaunes d'œufs délayez avec du verjus, & un peu de persil haché : la Fricassée étant diminuée à propos, mettez-y la liaison : & la remuez toujours sur le fourneau, jusqu'à ce qu'elle soit liée, prenant garde qu'elle ne tourne; voyez qu'elle soit d'un bon goût, & la dressez dans un plat, & la servez chaudement.

### *Vives en filets.*

Les Vives étant frites ou grillées, coupez la têre & le bout de la queuë, & les ouvrez; ôtez-en l'arête, & les coupez en quatre; arrangez-les dans un plat, & y jettez un ragoût dessus, tel qu'on jugera à propos.

Celles qui ſont grillées, il faut y jetter une ſauſſe à l'Anchois deſſus, ou bien un coulis d'Ecrevices, de la même maniere que les Vives à la ſauſſe à l'Anchois, ou au coulis d'Ecrevices.

### *Vives farcies.*

Prenez des Vives & les vuidez, les lavez & les eſſuyez; faites une petite farce de cette maniere : Prenez une Vive, & la deſoſſez; mettez la chair ſur une table, avec des champignons, un peu de perſil & de ciboule hachée, aſſaiſonnez de ſel & de poivre, & d'un peu de muſcade; hachez le tout enſemble, & y mettez un morceau de beurre frais à proportion de ce qu'il en faut, une couple de jaunes d'œufs cruds, un peu de mie de pain trempée dans de la crême; pilez bien le tout enſemble : étant pilé, tirez la farce du mortier ſur une aſſiette & en farciſſez les Vives par les oüyes, & les arrangez dans une caſſerole; prenez une Carpe, l'écaillez, la vuidez & la coupez par morceaux; mettez un morceau de beurre dans une caſſerole ſur un fourneau; pelez une demi-douzaine d'oignons & les coupez par tranches : le beurre étant fondu, mettez-les dans la

caſſerole, avec une carotte & un panais coupez par tranches, & les remuez avec une cuilliere : étant à demi-roux, mettez-y de la farine, & les achevez de faire rouſſir, en les remuant toûjours : étant roux, mettez-y la Carpe coupée par morceaux, & lui faites faire deux ou trois tours, & la moüillez d'une purée claire la quantité qu'il en faut, y ajoûter une demi-bouteille de vin blanc, aſſaiſonnez de ſel, de poivre, fines épices & fines herbes, & du perſil & de la ciboule, & quelques champignons coupez par tranches; faites cuire le tout enſemble : étant cuit paſſez-le dans un tamis, & preſſez bien le Poiſſon; prenez de ce jus, & moüillez les Vives farcies qui ſont dans la caſſerole, & les mettez cuire : étant cuites, goûtez qu'elles ſoient d'un bon goût; tirez-les & les mettez égoutter, & les dreſſez dans un plat, & y jettez deſſus un ragoût de Mouſſerons ou de Truffes vertes, ou autres ragoûts, & les ſervez chaudement.

Ce même jus de Poiſſon ſert pour mettre cuire toutes ſortes d'Entrées de Poiſſon.

### *Vives en caſſerole.*

Farciſſez des Vives de la même ma-

niere qu'il eſt marqué ci-deſſus, les cizelez; garniſſez le fond d'un plat d'argent ou tourtiere d'un peu de beurre, aſſaiſonnez de ſel, de poivre, de muſcade, & tant ſoit peu de fines herbes, quelques ciboules entieres, & un peu de perſil haché; arrangez les Vivres deſſus, & les aſſaiſonnez deſſus de ſel, de poivre, de muſcade & perſil hachez, & mettez-y un verre de vin de Champagne, les arroſez de beurre fondu, & les panez d'une mie de pain bien fine, & les mettez cuire au four, ou ſous un couvercle: étant cuites & d'une belle couleur, tirez-les & les dégraiſſez, & y mettez un peu de coulis d'Ecrevices, ou de ſauſſe à l'Anchois, & les ſervez chaudement.

L'on ſert ces Vives en caſſerole avec toutes ſortes de ragoûts; c'eſt-à-dire, dreſſez un ragoût au fond d'un plat, & mettez les vives en caſſerole deſſus.

### *Vives en filets frits.*

Vuidez des Vives, & les lavez & les eſſuyez; coupez la tête, & le bout de la queuë, & les fendez & en ôtez l'arrête; coupez-les en quatre, & les mettez mariner avec du vinaigre, du ſel du poivre, quelques oignons coupez par tran-

ches, feüilles de laurier : étant marinées, tirez les filets de la marinade, & les mettez essuyer sur un linge, farinez-les, & les faites frire dans de la friture de beurre rafiné : étant frits & de belle couleur, tirez-les & les mettez égouter, & les dressez sur un plat garni de persil frit, & les servez chaudement.

### *Tourte de Vives.*

L'on fait la Tourte de Vives de la même maniere que la Tourte de Saumon & des Truites, qui sont marquées à la lettre T.

### *Terrine de Vives.*

La Terrine de Vives se fait de la même maniere que la Terrine de tranches de Saumon & de Truites, qui sont marquées à la lettre T.

### *Salade de Vives.*

Prenez des Vives, & les faites frire ou griller, & les laissez refroidir : étant froides, coupez la tête & la queuë, & les coupez par filets, & les arrangez dans un plat, & les garnissez de cerfeüil haché,

de petites capres, les assaisonnez de sel, de poivre, d'huile & de vinaigre, & les servez.

### *Vives à la broche en maigre.*

Prenez des Vives, les vuidez, les lavez & les essuyez; faites des lardons de chair d'Anguille, & en piquez les Vives, avec des Anchois; passez une brochette au travers de chaque Vive, & les attachez à la broche; faites une marinade, que vous mettez dans une lechefrite qui soit bien propre de cette maniere; Mettez un peu de vinaigre, un demi-verre de boüillon de Poisson, quelques ciboules entieres, des oignons coupez par tranches, quelques tranches de citron, du sel & du poivre; mettez la broche au feu, les arrosez toujours de cette marinade en cuisant; faites une sausse hachée de cette maniere : Hachez une truffe verte & une couple de champignons, & un peu de ciboule & de persil, le tout à part sur une assiette; mettez un petit morceau de beurre dans une casserole sur un fourneau : étant fondu, mettez une pincée de farine, & le remuez : étant roux, mettez-y la ciboule, ensuite le persil, les champignons & truffes; fai

tes faire deux ou trois tours le tout enſemble, & le moüillez d'un peu de boüillon de Poiſſon, & le faites mitonner à petit feu, aſſaiſonnez de ſel & de poivre : étant diminuë à propos, mettez-y des capres & un Anchois : & le liez de coulis ; voyez que la ſauſſe ſoit d'un bon goût : tirez les Vives de la broche, & les dreſſez dans un plat ; jettez la ſauſſe deſſus, & les ſervez chaudement.

### *Vives à la broche en gras.*

Prenez des Vives, les vuidez, les lavez & les eſſuyez, & les piquez de moyen lard aſſaiſonné, & les paſſez chacune dans une brochette, & les attachez à la broche, les arroſant d'une marinade de cette maniere : Mettez un peu de vinaigre dans la lechefrite, avec un peu d'eſſence de Jambon, du poivre, un peu de ſel, quelques oignons coupez par tranches, & des ciboules entieres & tranches de citron, un morceau de beurre ; mettez les Vives au feu, les arroſant de temps en temps de la marinade : étant cuites, tirez-les & les dreſſez dans un plat ; jettez une eſſence de Jambon deſſus, & les ſervez chaudement.

*Vives en gras au Jambon.*

Prenez des Vives, les vuidez, les lavez & les essuyez; arrangez-les dans une casserole de leur grandeur, assaisonnez de sel, de poivre, fines épices, & tant soit peu de fines herbes, un oignon & un bouquet : prenez une livre & demie de roüelle de Veau, & le coupez par tranches, en garnissez le fond d'une casserole, avec une couple de tranches de Jambon; couvrez la casserole, & la mettez sur un fourneau suer; étant sué & attaché comme un jus de Veau, mettez-y un peu de lard fondu, & de la farine ce qu'il en faut, & le remuez avec une cuilliere sur le fourneau: étant roux, moüillez-le moitié boüillon & moitié jus; faites boüillir la moitié d'une bouteille de vin de Champagne, ou vin blanc, ensuite la mettez dans la casserole où sont les Vives, & y vuidez le jus de Veau, & mettez mitonner les Vives à petit feu; faites un ragoût de Jambon de cette maniere: Prenez du Jambon, & le coupez par tranches & les battez, ensuite les couper par petites tranches, & en garnissez le fond d'une casserole; la couvrez & la mettez suer

ſur un fourneau : étant un peu attachées au fond de la caſſerole, moüillez-les de jus ; y mettez des petits champignons & un peu de mouſſerons, & un bouquet, & le laiſſez mitonner à petit feu : étant diminué à propos, liez-le d'un coulis de Veau & de Jambon, & le mettez ſur des cendres chaudes : les Vives étant cuites, voyez qu'elles ſoient d'un bon goût, & les tirez de leur jus, & les laiſſez égouter, enſuite les dreſſez dans un plat ; voyez que le ragoût de Jambon ſoit d'un bon goût : tirez les tranches de Jambon, & en garniſſez les Vives ; jettez le jus deſſus, & les ſervez chaudement.

### *Vives en gras aux Ecrevices.*

Faites cuire les Vives de la même maniere que les Vives au Jambon, marquée ci-deſſus : étant cuites, tirez-les de leur jus, & les mettez égouter, & les dreſſez dans un plat, & jettez deſſus un ragoût de queuës d'Ecrevices en gras, & les ſervez chaudement. On trouvera la maniere de faire le ragoût de queuës d'Ecrevices en gras à la lettre R.

### *Vives en gras aux Huitres.*

Mettez cuire les Vives de la même maniere que les Vives au Jambon, marquée ci-dessus ; les tirer de leur jus & les laissez égouter, & les dressez dans un plat : jettez dessus un ragoût d'Huitres en gras, & les servez chaudement. On trouvera la maniere de faire le ragoût d'Huitres à la lettre R.

### *Vives à la braise.*

Prenez des Vives, les vuidez, les lavez & les essuyez ; garnissez une casserole ovale de la grandeur des Vives que vous voulez y mettre, de bardes de lard & de tranches de Bœuf, assaisonnez de sel, de poivre, fines épices & fines herbes, quelques oignons coupez par tranches, ciboules, persil, feüilles de laurier ; y arrangez les Vives, les assaisonnez dessus comme dessous, & les couvrez de tranches de Bœuf & de bardes de lard ; couvrez la casserole, & les mettez cuire feu dessus & dessous : étant à demi cuites, mettez-y deux verres de vin blanc, & les achevez de faire cuire : étant cuites, tirez-les & les mettez égou-

ter, les dreſſez dans un plat, & jettez un ragoût de Foyes gras, de Ris-de-Veau, de Crêtes, Champignons, Truffes & Mouſſerons deſſus, & les ſervez chaudement. On trouvera la maniere de faire le ragoût à la lettre R.

On ſert les Vives à la braiſe avec un ragoût de Champignons, ou bien un ragoût de Mouſſerons, ou bien un ragoût de Truffes.

### *Filets de Vives en gras.*

Vuidez des Vives, les lavez & les eſſuyez, & les frottez dans du beurre fondu & un peu de ſel, & les mettez griller : étant grillées, coupez la tête, & le bout de la queuë ; ouvrez-les, & en ôtez l'arête, & les coupez en quatre, & les dreſſez dans un plat ; jettez deſſus une eſſence de Jambon, ou un coulis clair de Veau & de Jambon, & les ſervez chaudement : on y met auſſi un ragoût de Mouſſerons, ou un ragoût de Truffes vertes.

### *Vives farcies en gras aux Mouſſerons.*

Prenez des Vives ; étant habillées, farciſſez-les par les ouyes d'une farce de

blanc de Volaille, & les mettez cuire à la braiſe, de la même maniere qu'il eſt marqué ci-devant; étant cuites, tirez-les & les laiſſez égouter, & les dreſſez dans un plat, & y jettez un ragoût de Mouſſerons en gras deſſus. On trouvera la maniere de faire le ragoût à la lettre R, & la maniere de faire la farce en pluſieurs endroits.

*Vives en gras aux Cardons d'Eſpagne.*

Mettez cuire les Vives à la braiſe, comme il eſt marqué ci-deſſus, & faites un ragoût de Cardes, ou de Montans, de la même maniere qu'il eſt marqué à la lettre R; voyez qu'il ſoit d'un bon goût, & les dreſſez au fond d'un plat; tirez les Vives de la braiſe, & les laiſſez égouter, & les dreſſez ſur le ragoût de Cardes, & les ſervez chaudement.

Les Vives en gras au Celeri, ſe font de la même maniere que celles aux Cardes, marquée ci-deſſus. On fera le ragoût de Celeri de la même maniere qu'il eſt marqué à la lettre R.

*Vives en gras au coulis de Perdrix.*

Prenez des Vives, & les faites cuire à

la braiſe de la même maniere qu'il eſt marqué ci-devant ; étant cuites, tirez-les & les mettez égoûter, & les dreſſez dans un plat, & jettez deſſus un coulis de Perdrix au roux, & les ſervez chaudement. On trouvera la maniere de faire le coulis de Perdrix au roux à la lettre C.

On ſert les Vives à la braiſe avec toutes ſortes de coulis.

FIN.

TABLE



# TABLE
## *DES METS*
### *contenus dans ce ſecond Volume.*

P.


*Pain*, ce que c'eſt, *page* 1
Pain de Veau. 2
Pain de Veau, avec un ragoût de Pois. 3
Pain de Veau, avec un ragoût de Concombres, ou ragoût de Chicorée, ou ragoût de petits Champignons. *là-même.*
Pain d'Eſpagne. 4
Pain au Jambon *là-même.*
Autre pain au Jambon. 5
Pain de Perdrix. 6
Pain aux Mouſſerons. 7
Pain aux Champignons 8
Pain aux Truffes. 9

Pain aux Morilles. 10
Pain aux pointes d'Asperges. *là-même.*
Pain à la Crême. 12
*Patez.* 13
Pâte bise pour les Pâtez de Jambon, & grosse Venaison. *là-même,*
Pâte commune brisée pour les gros Pâtez qui se mangent froids. 14
Pâte feüilletée. *là-même,*
Pâté chaud de Perdrix, Becasses, &c. 15
Pâté chaud de Faisan pour Entrée. 17
Pâté de Faisan aux Truffes. *là-même.*
Pâté de Lapin. 19
Pâté de gros Pigeons ou Dindons. 20
Pâté de Poulets gras aux Truffes vertes. 21
Pâté de Poulets à la Crême. 23
Pâté de Chapon desossé. 24
Pâté de Canards, chaud. 25
Pâté de Canards, froid. 26
Pâté à l'Allemande aux Huitres. 28
Pâté de Godiveau. *là-même.*
Pâté de Roüelle de Veau. 29
Pâté au sang pour Entrée. 30
Pâté à la Ciboulette. 31
Pâté de Jambon. 32
Autre Entremets de Pâté de Jambon. 33
Pâté chaud de Jambon. 34
Pâté à l'Angloise. 35

Pâté Royal. 36
Pâté de Poiſſon. 37
Pâté de Macreuſe. 38
Pâté de Macreuſe d'une autre maniere. 39
Pâté de Carpes. 40
Pâté de Soles. 41
Pâté d'Anguille. 42
Pâté de Turbot. 43
Pâté de Barbottes. *là-même.*
Pâté de Brochet. 44
Pâté d'Eſturgeon. 45
Pâté de Rougets. *là-même.*
Pâté de Truites. 46
Pâté d'une Hure de Saumon en gras. 47
Pâté de Saumon en maigre. 48
Petits Pâtez de Poiſſon. 49
Petits Pâtez d'Huitres à l'Ecaille. 50
Petits Pâtez à l'Eſpagnole. *là-même.*
Pâtez froids pour Entremets. 51
Pâté de Cerf, & autre Venaiſon. *là-même.*
Pâtez de tranches de Bœuf, & autre groſſes Viandes. 52
Pâté de Perdrix froid. 53
Pâté de Liévre & de Levraut. 54
Pâtez de Poulardes & autres. 55
Pâté de crouſtade. *là-même.*
*Pâte croquante.* 56

Pâte d'Amandes. 57
Pâte feringuée. 59
Pâte d'Amandes pour faire des Tourtes, ou Tartelettes. *là-même.*
Pâte pour faire des Echaudez aux Oeufs. 60
*Perches*, ce que c'eft. 62
Perches en filets au blanc. *là-même.*
Perches au coulis d'Ecrevices. 63
Perches à la fauffe à l'Anchois. 64
Perches en ragoût. 65
Perches aux Concombres. 66
*Perdrix*, ce que c'eft. *là-même.*
Perdrix à l'Efpagnole *là-même.*
Perdrix aux fines herbes. 67
Perdrix aux Truffes vertes. 68
Perdrix fauffe à la Carpe. 69
Perdrix à la braife. *là-même.*
Perdrix au Jambon. 71
Perdrix aux Olives. 72
Perdrix en filets. 73
Biberot de Perdrix. 74
*Pigeons.* 75
Pigeons au bafilic. *là-même.*
Pigeons au bafilic d'une autre maniere. 76
Pigeons au Soleil. 77
Pigeons au fenoüil. 78
Pigeons à la braife. *là-même.*
Pigeons en Compote. *là-même.*

Pigeons en Compote d'une autre maniere. 79
Pigeons en Compote au blanc. 80
Pigeons à la poële. 81
Pigeons au Jambon. 82
Pigeons au Jambon d'une autre maniere. 83
Pigeons farcis à la broche. 84
Pigeons aux Truffes. 85
Pigeons en fricassée au sang. 86
Pigeons en fricassée au roux. 87
Pigeons en fricassée au blanc. *là-même.*
Pigeons à la Sainte-Menehout. 88
Pigeons aux Ecrevices. 89
Pigeons en fricandeaux. 90
Pigeons aux Tortuës. 91
Pigeons en sur-tout, rotis & à la braise. 93
Pigeons d'autres manieres. 94
*Plies* de Loire, ce que c'est. 95
Plies au coulis d'Ecrevices. *là-même.*
Plies à la sausse à l'Anchois & aux Capres. 96
Plies en casserole. 97
*Pois verts* à la Crême. 98
Pois sans Crême, *là-même.*
*Potages.* 99
Potage aux Pois. *là-même.*
Purée. 100
Potage de Canards aux Navets. 102

Potage de Perdrix aux Choux. 104
Potage de Perdrix aux Lentilles. 105
Potage de Croûtes aux Lentiles en gras. 106
Potage de Lentilles en maigre. 107
Potage de Croûtes aux Lentilles en maigre. 108
Potage d'abbatis d'Oisons. *là-même.*
Potage de têtes d'Agneau. 109
Potage de Racines. 112
Potage de Ramereaux, maniere d'Oil. *là-même.*
Potage à l'Italienne. 113
Potage d'Oisons farcis. *là-même.*
Potage de Perdrix à la Reine. 114
Potage de Poulardes, Poulets, Pigeons à la Reine. 115
Potage de Croûtes à la Reine. *là-même.*
Potage blanc à la Reine. 116
Potage de Caille farcies & Perdreaux. *là-même.*
Potage au roux de Cailles, de Perdreaux, de Faisandeaux & de gros Pigeons sans les farcir. 117
Potage sans eau. 118
Potage de santé. 119
Potage de santé aux Oignons. 120
Potage de Poulets aux Laituës farcies. 121
Potage de Poulets aux pointes d'Asper-

ges. 123
Potage de Poulets farcis au pourpié. *là-même.*
Potage ou Julienne de Poulets farcis. *là-même.*
Potage de Poulets farcis, aux Concombres farcis. 124
Potage de Poulets aux Oignons, au Basilic. 125
Potage de Poulets aux Ecrevices. 126
Potage de Poulets au Ris, aux Ecrevices. 129
Potage de Poulets au Ris. 130
Potage de profitrolle. 131
Potage de Profitrolle au blanc. 133
Potage de Profitrolle aux Ecrevices. 134
Potage de Cailles, Perdreaux ou Pigeons en Profitrolle. 135
Potage de Profitrolle d'une autre maniere. 136
Potage de Sarcelles ou autres Oiseaux, aux champignons ou aux truffes. *là-même.*
Potage de Sarcelles ou autres Oiseaux, aux champignons d'une autre maniere. 138
Potage de Champignons farcis. 139
Potage aux Truffes. 140
Potage de Pigeons farcis aux roux, aux

Oignons. 141
Potage au Parmesan. 143
Potage de Perdrix au roux. *là-même.*
Potage de Dindon à la Chicorée. 145
Potage de Chapon farci aux Huitres. 146
Potage de Croûtes en gras aux Huitres. 148
Potage de Croûtes aux Ecrevices en gras. *là-même.*
Potage de Croûtes au roux au coulis de Perdrix. 149
Potage de Croûtes au Jambon. *là-même.*
Potage de croûtes aux Mousserons. 150
Potage de Croûtes aux Champignons farcis. 151
Potage de Croûtes aux Truffes. *là-même*
Potage de Croû e aux Morilles. 152
Potage de Croû es aux pointes d'Asperges. 153
Potage de Croûtes aux cûs d'Artichaux. *là-même.*
Potages de Croûtes aux Cardons d'Espagne. 154
Potage de Croûtes aux Pois verts. 155
Potage de Croûtes à la Purée verte. 156
Potage de Croûtes au coulis de Lentilles. *là-même.*

Potage

Potage de Croûtes aux côtons de Pourpié. 157
Potage de lait d'Amandes. *là-même.*
Potage de ſanté en maigre. 159
Potage d'Oignons au blancen maigre. 160
Potage d'Oignons au roux en maigre. 161
Potage d'Oignons coupez par tranches en maigre. 16
Potage d'Oublon en maigre. *là-même*2
Potage à la Julienne en maigre. 163.
Potage de Pourpié en maigre. 164
Potage de Brocolis en maigre. *là-même.*
Potage de Concombres en maigre. 165
Potage d'Aſperges à la purée en maigre. 166
Potage de Laituës farcies en maigre. 167
Potage au Fenoüil en maigre. 168
Potage de petits Pois verts en maigre. *là-même.*
Potage aux Choux en maigre. 170
Potage de Cardes. 171
Potage au Laît. 172
Potage de Citroüille au lait. 173
Potage de Melon. 173
Potage de Melon d'une autre mani[illegible]
*là-même.*

Potage de cûs d'Artichaux en maigre. *là-même.*
Potage d'une Hure d'Esturgeon. 176
Potage de Turbot. 177
Potage de Hure, ou d'une Queuë de Saumon. 178
Potage de Soles en maigre. 179
Potage de Soles en gras. 182
Potage de Tortuës en maigre. 184
Potage de Tortuës en gras. 186
Potage de Perches au blanc. 187
Potages de Carpes farcies. 189
Potage au Profitrolle en maigre. 191
Potage de Barbotes. 192
Potage de Brochet aux Huitres. 193
Potage de Brochet aux Choux. 195
Potage de Brochet aux Navets. 196
Potage d'Anguille. 197
Potage de Tanches farcies. 198
Potage d'Ecrevices en demi-Bisque. 200
Potage de Macreuse au coulis d'Ecrevices. 202
Potage de Macreuse aux Choux. 204
Potage de Macreuse aux Navets. 205
Potage aux Moules. *là-même.*
Potages aux Moules d'une autre maniere. 207
Potage de Croûtes en maigre au blanc. 209

Potage de Croûtes au roux en maigre. *là-même.*
Potage de Croûtes au coulis d'Ecrevices. 210
Potage de Croûtes à la purée verte en maigre. *là-même.*
Potage de Croûtes en maigre aux Champignons, ou aux Truffes vertes, ou aux Morilles, ou aux Mousserons, ou aux pointes d'Asperges, ou aux cûs d'Artichaux. 211
*Poulardes* à l'Angloise *là-même.*
Poulardes à la Crême farcies. 213
Poulardes à la Sainte-Menehout. 214
Poulardes accompagnées. 216
Poulardes accompagnées à la broche. 218
Poulardes en Galantine. 219
Poulardes aux Ecrevices à la broche. 221
Poulardes aux Huitres. 222
Poulardes aux Huitres d'une autre maniere. 223
Poularde à la Tartare. 224
Poularde en Ballon. 225
Poulardes à la Jamaïque. 226
Poulardes aux Truffes à la broche. 227
Poulardes aux Mousserons aux fines herbes à la broche. 228
Poulardes aux fines herbes à la bro-

che. 229
Poulardes à l'Ail aux fines herbes à la broche. 230
Poulardes au Jambon aux fines herbes à la broche. *là-même.*
Poulardes aux Concombres farcis à la broche. 231
Poulardes aux fines herbes aux Oignons à la broche. 233
Poulardes à la braiſe. 234
*Poulets* au Jambon. 235
Poulets aux fines herbes au Jambon. *là-même.*
Poulets aux Huitres à la broche. 236
Poulets aux Ecrevices à la broche farcis. 237
Poulets à la braiſe. 238
Poulets à la Cracovie. 240
Poulets à la Barbarie. *là-même.*
Poulets à la cendre. 241
Poulets âux Anchois à la broche. 242
Poulets aux Capres à la broche. 244
Poulets en Fricaſſée au vin de Champagne. 245
Poulets en Fricaſſée. 246
Poulets mignons. 248
Poulets à l'Ail. 249
Poulets à la Ciboule. 250
Poulets en filets au blanc. *là-même.*
Poulets au jus. 252

Poulets à la ſauſſe de Brochet à la broche. *là-même.*
Poulets à la ſauſſe à la Carpe. 255
Poulets aux foyes à la broche. *là même.*
*Poupeton* en gras. 256
Poupeton au Sang. 259
Poupeton en maigre. 261
Poupeton de Saumon. 264
*Poupelain.* 267
*Poupiettes.* *là-même.*

Q.

Q*Uarlet*, ce que c'eſt. 268
Quarlets en caſſerole. 269
Quarlets frits. *là-même.*
Quarlets grillez. *là-même.*
*Queuës* de Mouton à la Sainte-Menehout. 270
Queuës de Mouton farcies frites. 271
Queuës de Mouton frites. *là-même.*

R.

R*Agoût* de Jambon. 272
Ragoût de Ris-de-Veau. *là-même.*
Ragoût de Palais de Bœuf. 273
Ragoût de Crêtes. 274
Ragoût de Foyes gras. *là-même.*
Ragoût de petits Oeufs, & de Roi-

gnons de Coq. 275
Ragoût de pointes d'Asperges. 276
Ragoût de Cardes, ou de Montans. *là-même.*
Ragoût de côtons de Pourpié. 278
Ragoût d'Ozeille en gras. 279
Ragoût de Chicorée. *là-même.*
Ragoût de Laituës pommées. 280
Ragoût de Celeri. *là-même.*
Ragoût aux Choux en gras. 281
Ragoût d'Oignons. 282
Ragoût de Choux fleurs en gras. *là-même.*
Ragoût de Concombres. 283
Ragoût de Truffes. 284
Ragoût de Morilles à la crême. *là-même.*
Ragoût de Mousserons. 285
Ragoût de Champignons. *là-même.*
Ragoût d'Ecrevices en gras. 286
Ragoût d'Huitres en gras. *là même.*
Ragoût de Moules en gras. 287
Ragoût de Laitances en gras. 288
Ragoût d'Ecrevices en maigre. 289
Ragoût d'Huitres en maigre. *là-même.*
Autre Ragoût d'Huitres en maigre. 290
Ragoût de Moules en maigre. 291
Ragoût de Laitances en maigre. 292
Ragoût de Foyes de Brochets en mai-

gre. *là-même.*
Ragoût de Truffes en maigre. 293
Ragoût de Morilles à la Crême en maigre. *là-même.*
Ragoût de Mousserons à la Crême en maigre. 294
Ragoût de Champignons en maigre. *là-même.*
Ragoût de Cardes en maigre. 295
Ragoût de montans de Cardes, de Laituës Romaines, de Choux-fleurs & de Celeri. 296
*Raye* en ragoût. *là-même.*
Raye à la sausse à l'Anchois. *là-même.*
Raye frite à la sausse rousse. 297
*Ramequins.* 299
*Ris-de-veau.* 300
Ris-de-veau farcis à la Dauphine. *là-même.*
Ris-de-veau à la Dauphine farcis aux Ecrevices. 302
Ris-de-veau en fricandeaux. *là-même.*
Ris-de-veau piquez à la broche. 303
Ris-de-veau aux fines herbes. 304
Ris-de-veau farcis à la cendre. 305
Ris-de-veau frits. 306
*Rissoles.* 307
Rissoles en maigre. 308
Rissoles d'Epinars. *là-même.*
*Rôti.* 309

*Rôties* de roignons de Veau en gras. 315
Rôties en maigre. 316
*Rougets* : ce que c'est. 317
Rougets en casserole. *là même.*
Rougets grillez à la sausse à l'Anchois. 318
Rougets grillez au coulis d'Ecrevices. 319
Rougets en filets. 320
Rougets en marinade. *là-même.*
Rougets en filets aux fines herbes. 321

## S.

S*Ausse Robert.* 322
Sausse au Jambon. *là-même.*
Sausse verte. 323
Sausse pour des Canards. *là-même.*
Sausse de Becasses. *là-même.*
Sausse au jus de Mouton à l'échalotte. 324
Sausse aux Anchois. *là-même.*
Sausse aux Capres. 325
Sausse aux Truffes. *là-même.*
Sausse aux Champignons, ou aux Mousserons. *là-même.*
Sausse aux Oignons. *là-même.*
Sausse à la Ciboule au roux. 326
Sausse au Verjus. *là-même.*
Sausse au Verjus au roux. *là-même.*

Sausse aux Mousserons nouveaux. 327
Sausse au Pauvre homme. *là-même.*
Sausse au Pauvre homme à l'huile. *là-même.*
Sausse appellée Poivrade. 328
Sausse douce. *là-même.*
Sausse au Fenoüil & Groseilles vertes. *là-même.*
*Salpicon.* 329
*Saucisses.* 331
*Saucisson Royal.* 332
*Saumon*, ce que c'est. 333
Saumon au court-boüillon. *là-même.*
Saumon, hure, ou tronçons, ou queuës de Saumon à la braise en gras. 334
Saumon, hure de Saumon, ou tronçons, ou queuës à la braise en maigre. 336
Saumon, tranches de Saumon grillées. 337
Saumon, tranches de Saumon grillées au coulis d'Ecrevices. 338
Saumon, tranches de Saumon grillées aux Champignons. *là-même.*
Saumon, tranches de Saumon grillées à la sausse rousse. 339
Saumon, filets de Saumon au vin de Champagne. 340
Saumon, filets de Saumon aux fines

herbes. *là-même.*
Saumon en filets marinez & frits. 341
Saumon, hattelettes de Saumon. 342
Saumon, tranches de Saumon farcies. 343
*Sole*, ce que c'eſt. 344
Soles frites. *là-même.*
Soles au vin de Champagne. *là-même.*
Soles au coulis roux. 345
Soles aux Concombres. 346
Soles en Fricandeaux. 347
Soles farcies aux Ecrevices. 348
Soles farcies à la ſauſſe à l'Anchois. 349.
Soles farcies au ſec. 350
Soles à la Sainte-Menehout grillées. *là même.*
Soles en filets à la Sainte-Menehout. 351
Soles en filets à la Sainte-Menehout frits. *là-même.*
Soles au Fenoüil. 353
Soles aux fines herbes. 354
Soles aux cœurs de Laituës. 355
*Surtout* de Soles. 351
Surtout d'autres Poiſſons. 353
Surtout en gras. 356

T.

*TAlmouses.* 357
*Tanches*, ce que c'est. 358
Taches frites. *là-même.*
Tanches en fricassée au blanc. *là-même.*
Tanches en fricassée au roux. 359
Tanches farcies. 360
Tanches en casserole. 362
Tanches farcies & grillées. *là-même.*
Tanches en filets marinez. 363
*Thon*, ce que c'est. *là-même.*
Thon en caisse. 364
Thon à la broche. *là-même.*
*Tortuës*, ce que c'est. 365
Tortuës en fricassée. *là-même.*
Tortuës en ragoût au roux. 366
*Terrine*, ce que c'est. 367
Terrine de Queuës de Mouton aux marrons. 369
Terrine de Queuës de Bœuf aux marrons. 370
Terrine de Queuës de Mouton aux navets. *là-même.*
Terrine de Queuës de Bœuf aux navets. 371
Terrine de Queuës de Mouton & de petit lard aux choux. *là-même.*
Terrine de Queuës d'Agneau & de

petit lard aux choux. 373

Terrine de Perdrix ou de Faiſans aux choux. *là-même.*

Terrine de Pigeons & de Ramiers, aux choux. 374

Terrine de Queuës de Mouton aux concombres. 375

Terrine de Queuës de Bœuf aux concombres. *là-même.*

Terrine de Tendrons de Veau aux petits pois verts. *là-même.*

Terrine de Tendrons de Veau à la purée verte, aux pointes d'Aſperges & aux cœurs de Laituës. 376

Terrine d'Aîlerons à la purée verte. 378

Terrine de Poulets, ou de Canards, ou de Pigeons à la purée verte. *là-même.*

Terrine de Poulets aux concombres farcis. *là-même.*

Terrine de filets de Mouton aux concombres. 379

Terrine de filets de Bœuf aux concombres. 380

Terrine de filets de Bœuf à la ſauſſe hachée. *là-même.*

Terrine de filets de Mouton à la braiſe avec une ſauſſe hachée. *là-même.*

Terrine d'Aîlerons aux champignons

& mousserons. *là-même.*
Terrine d'Aîlerons aux marrons & aux navets. 381
Terrine de Pigeons aux Ecrevices. *là-même.*
Terrine de Poulets aux Ecrevices. 382
Terrine de Perdrix au coulis de Lentilles. *là-même.*
Terrine de Canards ou de Sarcelles aux Lentilles. 383
Terrine de Becasses. *là-même.*
Terrine de Becassines. 385
Terrine de Liévres & Levreaux. *là-même.*
Terrine de Lapreaux. 386
Terrine de Saumon en maigre. *là-même.*
Terrine de Truites. 387
Terrine de Saumon en gras. *là-même.*
Terrine de Truites en gras. 388
Terrine de Brochet & d'Anguille en maigre. *là-même.*
Terrine de Perches & de Tanches farcies. 389
Terrine de Soles. *là-même.*
Terrine de filets de Turbots ou de Barbuës. *là-même.*
Terrine de Rougets. *là-même.*
Terrine de filets de Soles en gras. 390
Terrine de filets de Turbots & de

Barbuës en gras. *là-même.*
Terrine de Macreuses en maigre. *là-même.*
*Tourtes.* 392
Tourte de Cailles pour Entrée. *là-même.*
Tourte de Godiveau. 393
Tourte de Foyes gras. 394
Tourte de Becasses. 395
Tourte de Becassines. 397
Tourte de Perdreaux. *là-même.*
Tourte d'Aloüettes. 398
Tourte de Fricandeaux. 399
Tourte de Ris-de-veau. 400
Tourte de Poulets. 401
Tourte de Langues de Mouton. 402
Tourte de Langues de bœuf & de Langues de Veau. 403
Tourte d'Aîlerons. *là-même.*
Tourte de filets de Lievres & Levreaux. 404
Tourte de Pigeonneaux. 405
Tourte de Lapins & Lapreaux. 406
Tourte de Lapins ou Lapreaux d'une autre maniere. 407
Tourte de Foyes de Brochets pour Entrée. 408
Tourte d'œufs. 409
Tourte d'Huitres. 410
Tourte de Salsifix. 411

Tourte de Tanches. 412
Tourte de Moruë. 413
Tourte de Brochets. 414
Tourte de filets de Soles en maigre. *là même.*
Tourte de filets de Barbuës & de Turbots. 415
Tourte d'Anguilles. 416
Toure d'Eperlans. 417
Tourte de Saumon. *là-même.*
Tourte de Truite. 418
Tourte de Tanches farcies. 419
Tourte de Moules. 420
Tourte de Laitances de Carpes. 421
Tourte de Queuës d'Ecrevices. 422
Tourte de Perches. *là-même.*
Tourte de Rougets. 423
Tourte de Carpes. 424
Tourte de Tortuës. *là-même.*
Tourte de hachis de Carpes, & de tous autres hachis de Poisson. 426
Tourte de blanc de Chapon pour Entremets. *là-même.*
Tourte de blanc de Perdrix ou de Faisans. 427
Tourte d'Amandes. 428
Tourte au Lard. *là-même.*
Tourte de Tetine de Veau. 429
Tourte d'Amandes en maigre. *là-même.*
Tourte de Pistaches. *là-même.*

Tartelettes de Piſtaches. 430
Tartelettes de pâte d'Amandes. *là-même.*
Tourte de Chocolat. *là-même.*
Tourte de Canelle. 431
Tourte de Crême. *là-même.*
Tartelettes de Crême. 432
Tourte de Ceriſes. 433
Tourte de Framboiſes. *là-même.*
Tourte d'Abricots. 434
Tourte de Pêches grillées. 435
Tourte de Pêches blanches. *là-même.*
Tourte de Poires de Bon-Chrêtien. 436
Tourte de toutes ſortes de Poires. 437
Tourte de Pommes. *là-même.*
Tourte de Prunes. 438
Tourte de Verjus. *là-même.*
Tourte de Marmelade de fleurs d'Orange. 439
Tourte de toutes ſortes de Marmelades. *là-même.*
Tourte d'Aſperges. *là-même.*
Tourte de Mouſſerons. 440
Tourte de Champignons. *là-même.*
Tourte de Morilles. 441
Tourte de Truffes. *là-même.*
Tourte d'Epinars. *là-même.*
Tourte de Maſpain. 442
*Truffes* à la braiſe. 443
Truffes au Court-boüillon. 444

Truffes en Salade. *là-même.*
Truffes au Jambon. 445
*Truite*, ce que c'eſt. *là-même.*
Truites au Court-boüillon. *là-même.*
Truites grillées, 446
Truites au coulis d'Ecrevices. *là-même.*
Truites grillées aux Champignons. 447
Truites grillées aux Concombres. *là-même.*
Truites grillées aux Ecrevices. 448
Truites grillées avec toutes ſortes de ragoûts maigres. *là-même.*
Truites en filets au vin de Champagne. *là-même.*
Truites à la Sainte-Menehout. 449
Truites farcies ſur l'arête. 450
Truites, filets de Truites marinez frits. *là-même.*
Truites frites. 451
Truites en gras. *là-même.*
*Turbot*, ce que c'eſt. *là-même.*
Turbot au Court-boüillon. *là-même.*
Turbot en gras. 452
Turbot aux Ecrevices en gras. 453
Turbot avec toutes ſortes de ragoûts, 454
Turbot pour Entrée en maigre. *là-même.*
Turbot aux Ecrevices en maigre. 455
Turbot avec toutes ſortes de ragoûts maigres. *là-même.*

Turbot en casserole. 456
Turbot à la sausse à l'Anchois. *là-même.*

V.

VEau à la Bourgeoise. 458
Veau, Longe de Veau à la braise. 459
Veau, Longe de Veau à la braise avec un ragoût de Concombres; ou bien avec un ragoût de Laituës. 460
Veau, Quartier de Veau. *là-même.*
Veau, Quartier de Veau, ou Longe de Veau marinée. *là-même.*
Veau, Quartier de Veau farci à la broche. 461
Veau, Poitrine de Veau farcie & piquée de menu lard. 463
Veau, Poitrine de Veau farcie & piquée de menu lard, avec une essence de Jambon. 464
Veau, Poitrine de Veau à la braise. *là-même.*
Veau, Poitrine de Veau à la braise, avec un ragoût de Mousserons, ou de Champignons, ou de Truffes. 465
Veau, Poitrine de Veau aux Laituës. *là-même.*

Veau, Poitrine de Veau aux Pois verts. 466
Veau, Poitrine de Veau aux Concombres. 467
Veau, Poitrine de Veau aux pointes d'Asperges. *là-même.*
Veau, Poitrine de Veau farcie à la broche, au Jambon. 468
Veau, Poitrine de Veau farcie à la broche, avec toutes sortes de petits ragoûts de Légumes dessus. 469
Veau, Poitrine de Veau frite. *là-même.*
Veau, Tendrons de Veau à la braise. 470
Veau, Poitrine de Veau en Surtout. *là-même.*
Veau, Entrée de Tendrons de Veau au blanc. 471
Veau, Tendrons de Veau aux Pois. 472
Veau, Entrée de Veau en Fricassée blanche. 473
Veau, Tête de Veau farcie. 474
Veau, Tête de Veau farcie, avec un ragoût d'Ecrevices dessus. 475
*Vives* frites. *là-même.*
Vives aux Capres au roux. 476
Vives aux Concombres. 477
Vives aux Laituës. *là-même.*
Vives aux Truffes. 479

Vives aux Mousserons, ou aux Champignons. *là-même.*
Vives à la sauce à l'Anchois. *là-même.*
Vives au coulis d'Ecrevices. 480
Vives aux Huitres. 481
Vives avec un ragoût de Laitances. 482
Vives avec une Sauce hachée. *là-même.*
Vives aux Ecrevices. *là-même.*
Vives grillées, avec un ragoût d'Huitres, ou de Laitances, ou d'Ecrevices. *là-même.*
Vives aux Moules. *là-même.*
Vives au vin de Champagne. 483
Vives en Fricassée blanche. *là même.*
Vives en filets. 484
Vives grillées, avec une sauce à l'Anchois dessus, ou bien un coulis d'Ecrevices. 485
Vives farcies. *là-même.*
Vives en casserole. 486
Vives en casserole avec toutes sortes de ragoûts. 487
Vives en filets frits. *là-même.*
Vives, Tourte de Vives. 488
Vives, Terrine de Vives. *là-même.*
Vives en Salade. *là-même.*
Vives à la broche en maigre. 489
Vives à la broche en gras. 490
Vives en gras au Jambon. 491

Vives en gras aux Ecrevices. 492
Vives en gras aux Huitres. 493
Vives à la braiſe. *là-même.*
Vives à la braiſe avec un ragoût de Champignons, ou un ragoût de Mouſſerons, ou un de Truffes. 494
Vives en filets en gras. *là-même.*
Vives farcies en gras aux Mouſſerons. *là-même.*
Vives en gras aux Cardons d'Eſpagne. 495
Vives en gras au Celeri. *là-même.*
Vives en gras au coulis de Perdrix. *là-même.*
Vives à la braiſe avec toutes ſortes de coulis. 496

*Fin de la Table.*

## *LIVRES IMPRIMEZ chez le même Libraire.*

NOUVELLE Instruction pour les Confitures, les Liqueurs & les Fruits, où l'on apprend à confire toutes sortes de Fruits, tant secs que liquides, & divers Ouvrages de Sucre qui sont du fait des Officiers & Confiseurs, avec la maniere de bien ordonner un Fruit; suite du Nouveau Cuisinier Royal & Bourgeois, également utile aux Maîtres d'Hôtel & dans les Familles, pour sçavoir ce qu'on sert de plus à la mode dans les Repas. *Nouvelle Edition, revûë, corrigée & beaucoup augmentée*, avec des nouveaux desseins de Tables, in-12. 2 l. 10 s.

La Nouvelle Maison Rustique, ou Oeconomie generale de tous les Biens de Campagne : La maniére de les entretenir & de les multiplier; *donnée ci-devant au Public par Liger, Troisiéme Edition, revûë, corrigée, augmentée, mise en meilleur ordre*, & enrichie de Figures en Taille-douce. *Par M* * * * 2 Vol. in-4°. 18 l.

Les Amusemens de la Campagne, ou Nouvelles Ruses innocentes qui enseignent la maniere de prendre aux pieges toutes sortes d'Oiseaux & de Bêtes à quatre pieds, avec les plus beaux secrets

de la Pêche dans les Rivieres & Etangs, & un Traité general de toutes les Chasses, le tout divisé en quatre Livres, *par le Sieur Liger*, 2 Vol. in 12. 5 l.

Observations sur l'Agriculture & le Jardinage, pour servir d'instruction à ceux qui desireront s'y rendre habiles, *par M. Angrand de Rueneuve, Conseiller du Roy en l'Election d'Orleans*, 2 Vol. in 12. 4 l.

Le Jardinier Fleuriste, ou la Culture universelle des Fleurs, Arbres, Arbustes, Arbrisseaux servant à l'embellissement des Jardins, contenant plusieurs Parteres sur des Desseins nouveaux, Bosquets, Boulingrins, Salles, Sallons, & autres ornemens de Jardin, avec la maniere de chercher les Eaux & de les conduire dans les Jardins, & une Instruction sur les Bassins : Ouvrage où tous les Curieux trouveront à s'amuser agréablement, *Seconde Edition, revûë, corrigée & augmentée considerablement*, avec beaucoup de Planches en Tailles douces, *par le Sieur Liger*, in 12. 3 l.

Nouveau Traité de la Taille des Arbres Fruitiers, contenant plusieurs Figures qui marquent les manieres de les bien tailler pour leur faire produire quantité de Fruits. *Par René Dahuron Jardinier de M. le Duc de Brunsvvich Lunebourg.* 2 l.

